

Cinnabon kek

Ingrédients

- 170g yumu ak tereya ı
- 125g esmer eker
- 1 ay ka ı ı vanilya özütü
- 3 yumurta
- 150g un
- 6g kabartma tozu
- 35g sıvı krema
- 25g esmer eker
- 100g philadelphia
- 60g pudra ekeri

Préparation

1. Ah sonbahar, dü en yapraklar, dü en sıcaklıklar, ama her eyden önce tarçın!
2. E er bundan ho lanmıyorsanız, kesinlikle do ru yerde de ilsiniz, ama benim gibi sevenler için, size bu ultra basit ama lezzetli tarifi denemenizi öneririm, bu mevsimde favori sıcak içece inize e lik etmek için mükemmel.
3. Bu yüzden ünlü tarçınlı rulolardan ilham aldım, Kuzey Avrupa ve Amerika Birle ik Devletleri'nde oldukça popüler olan krem peynirli kaplamalarını içeren bu tarçınlı rulolardan ilham alarak, biraz vanilya ile hafifçe tatlandırılmı sade bir kek yaptım ve aynı tarçınlı ruloların içeri iyle: tereya ı/ eker/tarçın karı ımıyla ve aynı krem peynirli kaplama ile süsledim.
4. Sonuç, çok yumu ak ve iyi tatlandırılmı bir kek!
5. Malzemeler :Ben Koro'dan tarçın kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu tüm site için %5 indirim sa lar (ba lı de il).
6. Malzemeler :Kek kalıbı Hazırlık süresi: 15 dakika + 50 dakika piirme20cm uzunlu unda bir kek için: Malzemeler : yumu ak tereya ı esmer eker 1 çay ka ı ı vanilya özütü 3 yumurta un kabartma tozu sıvı krema Tarçınlı rulo içeri i için: tereya ı esmer eker Damak tadınıza göre tarçın, burada yakla ık bir yemek ka ı ı koydum Tarif : Yumu ak tereya ını eker ve vanilya ile karı tırın.
7. Daha sonra yumurtaları birer birer ekleyin, ardından önceden elenmi un ve kabartma tozu ekleyin.
8. Krema ile bitirin.
9. Tarçınlı rulo içeri i için yumu ak tereya ını eker ve tarçın ile karı tırın.
10. Ya lanmı ve unlanmı ya da ya lı ka ı tla kaplanmı kek kalıbına, kek hamuru ve tarçınlı tereya ı katmanlarını de i imli olarak koyun, sonra tarçınlı tereya ını kek hamuruna hafifçe entegre etmek için bir bıçakla hamuru mermerle tirin.
11. Keki tüm uzunlu u boyunca ince bir tarçınlı tereya ı çizgisi ile sonlandırın.
12. Önceden 160°C'de ısıtılmı fırında 50 dakika piirin (keke batırılan bir bıçak temiz çıkmalıdır), sonra kalıptan çıkarmadan önce birkaç dakika so umaya bırakın.
13. Yumu aklı ını koruması için kalıptan çıkarmanın hemen ardından streç filmle sarabilirsiniz ve kaplama beklenene kadar bekleyebilirsiniz.
14. Keki bu haliyle yiyebilirsiniz, ancak tarçınlı ruloya daha da yakla mak isterseniz, u malzemelerle bir peynir kreması hazırlayabilirsiniz: philadelphia pudra ekeri Malzemeleri iyice karı tırın, ardından so utulmu kekin üzerine kaplamayı yayın ve tarçın serpin, ardından keyifle tadını çıkarın!