

Ahududulu kek

Ingrédients

- 60g tereya ı
- 4 yumurta
- 120g eker
- 200g Ponthier tipi ahududu püresi
- 7g kabartma tozu
- 200g un
- 25g ahududu püresi
- 40g su
- 20g eker
- 250g Valrhona ahududu ilhamı
- 65g nötr ya (üzüm çekirde i ya ı gibi)

Préparation

1. Bir meyve püresi kullandıktan sonra ahududu ile pastacı kreması, bu kez ahududulu kek!
2. Bazı tariflerde meyve pürelerini kullandı ımda, litreyi hızlıca tüketmem nadiren olur, bu yüzden israfı önlemek için tarifler bulmaya çalı ırım (evet, tabi ki püreyi buz küpleri olarak dondurabilirsiniz, ama dondurucu dolu oldu unda kenarda kullanabilece iniz bir tarifi olması her zaman iyi olur).
3. Tereya ını eritmeye ba layın, sonra so umaya bırakın.
4. Yumurtaları ekerle çırpın, ardından ahududu püresi ve kremayı ekleyin.
5. Elenmi un ve kabartma tozunu ekleyin, ardından erimi tereya ı ile bitirin.
6. Ya lanmı ve unlanmı veya pi irme ka ıdıyla kaplanmı kek kalıbına hamuru dökün, ardından 160°C'de yakla ık 1 saat pi irin (keke batırılan bir bıçak ucuyla kontrol edin, pi irme süresi fırınlara göre de i ebilir).
7. Pi irme i lemi bitmeden önce ıslatma urubunu hazırlayın.
8. Kek pi ince, kalıptan çıkarın ve ızgara üzerinde so umaya bırakın.
9. Tüm malzemeleri bir tencerede kaynatın.
10. eker tamamen eridi inde, tencereyi ocaktan alın.
11. Sıcak keki bir fırça yardımıyla ıslatın.
12. Ahududu ilhamını benmari usulü eritin, ardından ya ı ekleyin.
13. yice karı tırın, ardından kaplamayı 30-35°C arasına geldi inde, ızgara üzerinde duran kekin üzerine dökün.
14. Kristalle mesini bekleyin, ardından tadını çıkarın!