

Graubünden cevizli keki

Ingrédients

- 20 ila 24 cm çapında bir kek için, istenen kalınlı a göre:
- 300g un
- 100g eker
- 175g tereya ı
- 1 yumurta
- 220g eker
- 25g su
- 200g sıvı krema
- 40g bal
- 300g ceviz

Préparation

1. Kek, turta, börek; Grisons, Engadine... bu svire spesiyalitesi grn e göre tarif kadar çok isme sahip ve henüz Fransızca olmayan adından (Bndner Nusstorte veya Tuorta da Nusch Engiadinaisa) bahsetmedim, ancak temeli aynı kalıyor: bir tür hamur i , bolca ceviz ve ba layıcı olarak bal karamel.
2. Yapması çok kolay bir kek ve birkaç gün boyunca kolayca saklanabilir (hatta iyi paketlenmi inde buzdolabında birkaç hafta saklanabilece ini okudum, denemek gerek!
3.).
4. indekiler listesinden de anlayaca ınız üzere, oldukça zengin bir tatlı ve tekrar yaparsam bir ereve yerine bir kalıpta yapmayı tercih ederim ki brownie tarzında küçük kareler halinde servis edebileyim Malzemeler: Ceviz ve bal Koro'yu kullandım: ILETAITUNGATEAU kodunu kullanarak tüm sitede %5 indirim (affili de il).
5. Ekipman: 24cm ember Delikli Tepsi Hazırlama süresi: 40 dakika + 30 dakika pi irme 20 ila 24 cm çapında bir kek için, istenen kalınlı a göre: Pasta hamuru: un eker tereya ı 1 yumurta Unu eker ve küçük küpler halinde kesilmi tereya ı ile karı tırın crumble dokusuna ula ana kadar karı tırın.
6. Yumurtayı ekleyin ve hızlıca karı tırarak bir top haline getirin.
7. Hamuru biri di erinden daha büyük iki parçaya ayırın, stree sarın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
8. Bu arada dolguyu hazırlayabilirsiniz.
9. Dolgu: eker su sıvı krema bal ceviz eker ve su ile karamel hazırlayın.
10. Amber rengini aldı ında sıvı krema ile karı tırın, ardından bal ve ceviz ekleyin (iste inize göre bütün veya hafifçe do ranmı).
11. Karı ım urup haline gelene kadar ve karamel cevizleri iyi kaplayana kadar birkaç dakika pi irmeye devam edin.
12. Hafifçe so umaya bırakın.
13. Pi irme: Yumurta ile üstünü kaplamak için kinci hamurunuzu açın ve 24cm çapında ya lanmı bir halka veya kalıba yerle tirin.
14. Cevizli karamel karı ımını dökün ve karı ımı iyice bastırın.
15. Daha sonra ikinci hamuru açın ve turta olu turmak için üzerine ekleyin (Gerekiyorsa iki hamuru yapı tırmak için biraz su kullanabilirsiniz).
16. Pastayı bir fırça yardımıyla ırpılmı yumurta ile kaplayın, ardından bir bıçak yardımıyla üstüne desen çizebilirsiniz; pi irme sırasında buharın çıkabilmesi için yüzeyde birkaç delik aın ki pasta patlamasın.
17. 180°C önceden ısıtılmı fırında 30 dakika pi irin.
18. Kalıptan çıkarmadan önce oda sıcaklı ında so umaya bırakın ve afiyet olsun!

