

Karamelli Elmalı Kek

Ingrédients

- 24 ila 2 cm çapında bir kek için (veya 8 ki i)
- 175g eker
- 3 yumurta
- 130g eker
- 110g tereya ı
- 130g un
- 5g kabartma tozu
- 3 ila 4 elma

Préparation

1. Bu sefer ana malzemelerden hızlı tarifler serisine bir meyveli kekle devam ediyoruz.
2. her gün çikolata yiyemeyiz ;-) Bu kek de süper lezzetli: Elmalı karamelize ters evrilmi bir kek, biraz tarte tatin gibi.
3. Yumu ak elmalar, güzel çıtır çıtır ve karamelize bir kabuk ve yumu ak bir i, i te bugünün programı, hepsi 20 dakikadan az hazırlık sresinde!
4. Karamel: eker öncelikle kalıbınızı iyice ya layın ve kalıbın altına yapı tıraca ınız ya lı ka ıttan bir daire kesin (bu eilde kalıptan çıkarmak çok daha kolay olacaktır).
5. ekeri bir tencereye koyun ve güzelce pürüzsüz, amber renginde bir karamel elde edene kadar pi irin (dikkat, hızlıca amber renginden yanmı karamile dn ebilir ;-)).
6. Hemen kalıbın altına dökün ve hızlıca her tarafa yayın, çünkü çabucak so uyup sertle iyor.
7. Kristalle meye bırakın.
8. Tereya ını kısık ate te eriterek ba layın.
9. Ardından, so umaya bırakın.
10. Yumurtaları ekerle çırpın, beyazla ana ve hafif kabarana kadar.
11. Unu ve kabartma tozunu ekleyin ve hızlıca karı tırın, homojen bir karı ım elde edene kadar.
12. Bu karı ımdan birkaç ka ık alın ve ılık tereya ına ekleyin.
13. yice karı tırın, ardından hepsini önceki karı ıma geri dkn.
14. Homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın.
15. Elmaları soyup 8'e bln.
16. Kalıbınızın tabanına e it eilde da ıtın, ardından kek hamurunu dkn.
17. Önceden 180°C'de ısıtılmı fırında 40 dakika pi irin.
18. Fırından çıktıktan sonra hemen kalıptan çıkarın ve ya lı ka ıdı çıkarın.
19. ılınmasını bekleyin, ardından afiyetle yiyin!