

Fındıklı Bask keki

Ingrédients

- 250g T55 un
- 5g kabartma tozu
- 200g tereya ı
- 200g esmer eker
- 1 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 50g amaretto
- 200g tam ya lı süt
- 200g sıvı krema
- 40g yumurta sarısı
- 30g esmer eker
- 30g un veya mısır ni astası (veya daha katı bir versiyon için 40 ila 45g)
- 150g findık pralin
- 50g fındık püresi
- 1 yumurta (üzerine sürmek için)

Préparation

1. Uzun zamandır basque kek yapmamı tım, bu yüzden en sevdi im aroma olan fındık versiyonuyla geri döndüm.
2. Hamur tarifinde François Perret'in basque kekini kullandım, rom yerine amaretto koydum ve krema için, foto raflarda görebilece iniz gibi, oldukça kremesi oldu, bu yüzden a a ıda kullandı m oranları verece im, ama aynı zamanda biraz daha katı bir sonuç elde etmek isterseniz basque keki bu ekilde tercih ediyorsanız, alternatif oranlar da verece im.
3. Aksi takdirde, tarif oldukça kolay, sadece hamuru yeterince uzun süre buzdolabında bırakmanız gerekiyor.
4. Son olarak, 22cm'lik bir kalıp kullandım ama kek biraz kalın oldu, bu yüzden elinizde varsa 24cm'lik bir halka kullanmanızı öneririm!
5. Malzemeler : Çırpıcı 24cm'lik Halkalı Kalıp Pi irme Tepsisi Hazırlık süresi: 35 dakika + min.
6. Tereya ını ekerle çırpın.
7. Unu ve kabartma tozunu ekleyin, ardından yumurtayı ve yumurta sarılarını karı tırın.
8. Amaretto ile bitirin.
9. Hamuru iki parçaya ayırın (birini di erinden biraz daha büyük), her iki parçayı da iki pi irme ka ıdı arasında açın: ilk parçayı 24cm çapında bir daireye, ikinci parçayı yakla ık 28cm çapında bir daireye açın.
10. En az 1 saat boyunca buzdolabında bekletin (hamur çok yumu ak oldu undan, daha so uk oldu unda çalı mak ve ekillendirmek daha kolay olacaktır).
11. Süt ve kremayı bir tencerede ısıtın.
12. Aynı zamanda, yumurta sarılarını eker ve unla çırpın.
13. Süt kaynadı ında, yumurtaların üzerine dökün ve çırpın.
14. Karı ımı tekrar tencereye dökün ve sürekli karı tırarak orta ate te pi irin.
15. Krema kalınlı ınca, pralin ve fındık püresini ekleyin ve homojen bir krema elde edene kadar karı tırın.

16. Kremayı bir kaba dökün, üzerine plastik filmle kaplayın ve montaja kadar so utun.
17. Montaj ve piirme : 1 yumurta (üzerine sürmek için) Birkaç do ranmı fındık Ya lanmı ve unlanmı 24cm çapındaki bir kalıbı (veya benim gibi bir halka) büyük hamurla kaplayın.
18. Fındık kremasını ve do ranmı fındıkları içine dökün ve yüzeyi iyice düzeltin.
19. kinci hamurla üzerini kaplayın ve kremanın dı arı sızmasını önlemek için kenarları iyice birle tirin.
20. Yumurta çırpın ve kekin üzerine sürün.
21. Fırını 200°C'ye ısıtın.
22. Fırın ısındı ında, keki ikinci kez yumurtalayın ve bir bıçak sırtı ile üstüne örgü yapın.
23. Keki fırına verin ve fırın sıcaklı ını 180°C'ye dü ürün ve yakla ık 45 dakika pi irin.
24. Tamamen so umadan kalıptan çıkarmayın ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com