

Kırmızı meyveli ve fesle enli kek.

Ingrédients

- 24 cm uzunlu unda bir kek için:
- 1,5 kap Sojasun Kırmızı Meyve tatlısı veya 150g
- 3 kap eker veya 225g
- 3 yumurta
- 1 kap ya + 2 yemek ka ı ı veya 90g (nötr ya ve zeytinya ını yarı yarıya kullandım)
- 4,5 kap un veya 210g
- 6g kabartma tozu (1/2 paket)
- 5g fesle en yapra ı
- 100g istedi iniz türde süt
- 1 yumurta
- 25g eker
- 15g ni asta
- 20g tereya ı
- 40g çilek
- 10g fesle en yapra ı
- 40g mascarpone
- 20g pudra ekeri
- 50g tam ya lı sıvı krema (2)

Préparation

1. Sojasun bana "Pimp your yogurt cake" meydan okumalarını gerçekte tirmemi teklif etti, yani meyveli bitkisel tatlılarıyla klasik yo urtlu keki yeniden yorumlamak!
2. Burada, fesle en ve birkaç çilekle birle ince mükemmel bir ilkbahar tatlısı veren, kırmızı meyvelerle tatlılarından biriyle bir kek yaptım!
3. Sojasun'u henüz (bilmeyenler) için, bu, ürünlerini tamamen Fransız ve GDO'suz soyadan üretmeye ba layan, üç nesildir süregelen bir Breton aile i letmesidir.
4. Fransa'daki bitkisel gıda öncüsüdür ve meyveli, ama aynı zamanda çikolatalı, karamel, kahve, fındık... gibi ba ka tatlarda da lezzetli bitkisel tatlılar, içecekler ve bitkisel yemekler (biftekler, galetler, köfteler...) sunmaktadır.
5. Yo urtlu keki istedi iniz bitkisel tatlıyla yapabilir ve lezzetinize göre tadlandırılmı bir krem anti ile e le firebilirsiniz (örn.
6. karamel kekini tonka anti ile veya yabanmersinli keki vanilyalı anti ile)!
7. Sojasun ile i birli i içinde içerik olu turma.
8. Kırmızı meyve tatlısını ekerle karı tırın.
9. Yumurtaları ekleyin, ardından ya ı ekleyin.
10. Elenmi un ve kabartma tozunu karı ıma katın.
11. Hamuru içi dolgulabilecek kek kalıbına dökün.
12. 160°C'de 50 dakika pi irin.
13. Birkaç dakika so umaya bırakın, ardından tüpü çıkarın ve keki kalıptan çıkartın.
14. Tamamen so uması için bir tel üzerine koyun.
15. Sütü fesle en yaprakları ile karı tırın.
16. Sütü ısıtın ve kırmızı meyve tatlısını ekleyin.
17. Yumurta, eker ve ni astayı çırpın, ardından üzerine süt-kırmızı meyve karı ımını dökün.

18. Her eyi tavaya geri dökün ve krem yo unla ana kadar orta ate te sürekli çırparak pi irin.
19. Ate ten alın, tereya ını ekleyin ve iyice karı tırın, ardından kremi streç film ile temas edecek ekilde örtün ve buzdolabında saklayın.
20. Krem so udu unda, çilekleri küçük parçalara kesip kremaya ilave edin.
21. Kremi bir sıkma torbasına dökün, ardından keki doldurun.
22. Tam ya lı sıvı kremayı (1) fesle en yaprakları ile karı tırın ve en az 2 saat, mümkünse bir gece bekletin.
23. Daha sonra karı ımı miksleyin ve süzgeçten geçirin.
24. Kremayı (2), mascarpone ve pudra ekerini ekleyin.
25. Kremayı çırparak krem anti kıvamına getirin.
26. Saint-Honoré ucu olan bir sıkma torbasına koyun ve kekin üzerine sıkın.
27. Birkaç çilek ve fesle en yapra ı ile süsleyin.
28. Son olarak, kendinizi ımartın!