

Fıstık ve ilekli kek

Ingrédients

- 20 cm çapında bir kek için:
- 110g eker
- 110g yumu ak tereya ı
- 150g un
- 7g kabartma tozu
- 50g yumu ak tereya ı
- 40g Antep fıstı ı püresi
- 80g pudra ekeri
- 100g Antep fıstı ı tozu
- 10g mısır ni astası
- 80g yumurta
- 30g Antep fıstı ı
- 70g taze ilek
- 200g tam ya lı sıvı krema
- 25g pudra ekeri
- 30g Antep fıstı ı püresi
- 125g küçük küpler halinde do ranmı ilek

Préparation

1. ilek sezonu birkaç haftadır çoktan ba ladı ve her yıl oldu u gibi bundan yararlanmayı dü ünüyorum!
2. O benim en sevdi im meyvelerden biri, hatta favorim olabilir, bu yüzden ilek içeren birçok tarif göreceksiniz.
3. Tabii ki çok bilinen ve lezzetli bir birliktelikle, Antep fıstı ı ile ba lıyorum.
4. Çok basit ve lezzetli bir kek, Breton bisküvisi, Antep fıstı ı kreması & ilek, ilek brunoazı ve Antep fıstıklı krem antili.
5. Malzeme: 20cm çember 8cm ember Merdane Delikli Tepsi Tırtıklı U 12mm U Malzemeler: Koro Antep fıstı ı püresi kullandım: Tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı olmayan kod).
6. Breton bisküvisi:3 yumurta sarısı eker yumu ak tereya ı un kabartma tozu Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından yumu ak tereya ını ekleyin.
7. Un ve kabartma tozunu ekleyerek bitirin.
8. Bir top olu turtun, ezin, streç filmle sarın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
9. Daha sonra hamuru iki ya lı ka ıt arasına koyup 20 cm çapında bir halkada, merkezde ise 8 cm çapında bir yuvarlak olacak ekilde açarak pi irin.
10. Bisküviyi önceden ısıtılmı 180°C fırında 12 dakika pi irin.
11. Antep fıstı ı kreması: yumu ak tereya ı Antep fıstı ı püresi pudra ekeri Antep fıstı ı tozu mısır ni astası yumurta Antep fıstı ı taze ilek Tereya ını Antep fıstı ı püresi, pudra ekeri, Antep fıstı ı tozu ve mısır ni astası ile karı tırın.
12. Karı ım iyice homojen oldu unda yumurtaları ekleyin, ardından bütün Antep fıstıklarının ve küp do ranmı çilekleri ekleyin.
13. Kremayı önceden pi irilmi bisküvi üzerine dökün, ardından tekrar 180°C fırında 15 ila 20 dakika pi irin.
14. Kalıptan çıkarın, ardından so umaya bırakın.
15. Antep fıstıklı & ilekli krem anti: tam ya lı sıvı krema pudra ekeri Antep fıstı ı püresi küçük küpler halinde do ranmı ilek Kremayı pudra ekeriyle çırpın.

16. Krem anti kıvamına geldi inde Antep fıstı ı püresini ekleyin ve birkaç saniye daha çırpın.
17. Kekin üzerine ince bir kat krem anti sürün.
18. Ardından çilek küplerini ortada yaymak için kekin içi ve dışına iki sıra krem anti sıkın.
19. Çilekleri geri kalan krem anti ile üzerlerini kaplayarak süsleyin.
20. Dekorasyon: Birkaç çilek Birkaç Antep fıstı ı Birkaç çilek dilimi ve bütün Antep fıstıkları ile süsleyin, ardından keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com