

# Savoya Keki (Cédric Grolet)

## Ingrédients

- 8 ki ilik:
- 290g yumurta akı
- 150g panela ekeri (ben beyaz eker kullandım)
- 100g T45 un
- 90g kestane unu
- 150g muscovado ekeri
- 130g kahverengi tereya ı (yaklaşık 160g tereya ı)
- 3 vanilya çubu u (ben sadece bir tane kullandım)

## Préparation

1. Eğer birkaç dakikanız varsa, sizi bu sayfada kalıp kesinlikle sizi ikna edecek bu tarifi denemenizi tavsiye ederim!
2. Kolay, hızlı, az malzeme gerektiren ama hepsinden önemlisi lezzetli bir tarif Bu hafif, yumuşak ve kıtır bir kabuğa sahip Savoy pastasına gerçekten bayıldım.
3. Kestane ununu neredeyse hiç hissetmiyorsunuz ama muscovado ekeriyle birlikte pastaya çok hoş bir aroma veriyor.
4. Son olarak, tarif normalde Cédric Grolet'nin 'Opéra' kitabında belirtildiği gibi bir yıldız ekinde kalıpta yapılmalı, ancak benim gibi istediğiniz kalıbı kullanabilirsiniz (dikkat, kalıp yeterince büyük olmalı, pişirme erken kek kabarıyor).
5. Malzemeler: Ben vanilya olarak Koro kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (başlıca de il).
6. Fırını 175°C'ye ısıtın.
7. Kalibınızı yağlayın ve üzerine esmer eker serpin.
8. Yaklaşık tereya ını eritip, ceviz rengini alıncaya ve fındık kokusu gelinceye kadar ocakta bırakın.
9. Başka bir kaba dökün ve soğumaya bırakın.
10. Yumurta aklarını ve panela/beyaz ekeri pürüzsüz, parlak ve katı bir beze oluncaya kadar çırpın.
11. Elenmi unları ve muscovado ekerini dikkatlice ekleyin.
12. Bu hazırlı ın üçte birini ve vanilya tanelerini tereya ına ekleyin, iyice karıştırın ve ardından kalan karı ıma dökün.
13. Maryse yardımıyla dikkatlice karıştırın, ardından hazırlı ı hemen kalıba dökün.
14. Pudra ekeri serpin ve 35 dakika pişirin.
15. Fırından çıkar çıkmaz kalıbı çıkarın ve soğuması için tel ızgara üzerinde bekleyin, ardından afiyetle yiyin!