

Yumu ak kayısı & kahve keki

Ingrédients

- 28 ila 30cm çapında / 8 dilim kek için
- 135g esmer eker
- 3 yumurta
- 75g espresso tipi kahve
- 195g T45 un
- 5g kabartma tozu
- 35g sıvı krema
- 85g tereya ı
- 7 ila 10 kayısı boyutlarına göre

Préparation

1. Derne i café & kayısı biliyor musunuz bilmiyorum ama size ilk ba ta a ırtıcı gelebilir ancak bu karı ım lezzetlidir!
2. Bu yüzden hızlı, çok yumu ak ve aromatik bir sonuç için üstüne yarım kayısı konulmu kahveli bir kek yaptım.
3. Tereya ını eritin ve ılımaya bırakın.
4. Yumurtaları ekerle birlikte çırpın ve kabarmalarını ve beyazlamalarını sa layın.
5. Sıvı kahveyi ekleyin, ardından önceden elenmi un ve kabartma tozunu ekleyin.
6. Son olarak kremayı ve erimi tereya ını karı tırın.
7. Hamuru ya lanmı ve unlanmı veya ekerlenmi bir kalıba dkn, ardından üzerine yarım kayısıları sıkıca dizin (foto raftakinden daha fazla koyabilirsiniz, bu keki daha da lezzetli yapar).
8. Kayısıların zerine biraz tereya ı ve esmer eker serpin, ardından önceden ısıtılmı 170°C fırında 40 dakika pi irin.
9. So umaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com