

Vanilyalı ve ahududulu Bask keki

Ingrédients

- 22 ila 24 cm / 8 ki ilik bir kek için :
- 250g T55 un
- 5g kabartma tozu
- 200g tereya ı
- 200g esmer eker
- 1 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 50g koyu rom
- 600g ahududu
- 20g eker
- 1 yumurta
- 230g süt
- 50g eker
- 25g mısır ni astası
- 1 vanilya çubu u
- 1 yumurta

Préparation

1. Sessizce sonbahara giriyoruz, bu yüzden yazın son meyvelerinin tadını çıkarmanın tam zamanı!
2. Burada, klasik basque pastasının ahududu ve vanilya ile yapılmı haliyle bunu gerçekte tirdik; her zaman basit bir tarif olan (so uk dinlenme sürelerine dikkat ederek) ve her zaman lezzetli olan bir kek Ekipman : 24cm Çember Merdane Delikli Tepsi Çırpıcı Malzemeler : Ben Valrhona'nın Norohy vanilyasını kullandım : Sitedeki tüm ürünlerde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (affilié).
3. Hazırlık süresi : 1 saat + 40 dakika pi irme süresi 22 ila 24 cm / 8 ki ilik bir kek için : Hamur : T55 un kabartma tozu tereya ı esmer eker 1 yumurta 2 yumurta sarısı koyu rom Tereya ını ekerle çırpın.
4. Un ve kabartma tozunu ekleyin, ardından yumurtayı ve yumurta sarılarını ekleyin.
5. Rom ile bitirin.
6. Hamuru iki parçaya bölün (biri di erinden biraz daha büyük), her parçayı iki pi irme ka ıdı arasına 3 ila 4 mm kalınlı ında yayın (hamurların çemberinizi veya kalibınızı kaplayacak kadar yeterince geni oldu undan emin olun) ve en az 1 saat so utun (hamur çok yumu ak oldu u için, ne kadar so uksa o kadar kolay çalı abilirsiniz).
7. Muhtemelen fazla hamurunuz olacak, kalanını bireysel kurabiyeler yapmak için kullanabilirsiniz Ahududu kompostosu : ahududu eker Yarım limonun suyu Tüm malzemeleri bir tencereye koyun ve 30 ila 40 dakika boyunca, reçel gibi bir kıvam alana kadar pi irin.
8. Tamamen so umaya bırakın.
9. Vanilya kreması : 1 yumurta süt eker mısır ni astası 1 vanilya çubu u Sütü vanilya çubu unun taneleri ile ısıtın.
10. Yumurtayı, eker ve mısır ni astası ile çırpın, ardından sütü üzerine dökün ve güzelce karı tırın.
11. Karı ımı tekrar tencereye dökün ve orta ate te sürekli karı tırarak koyula masını sa layın.
12. Bir taba a dökün, yüzeyine streç film yapı tırarak örtün ve tamamen so umaya bırakın.
13. Montaj & Pi irme : 1 yumurta Büyük hamuru ya lanmı çemberin/kabın içine yayın.
14. Vanilya kremasını ardından ahududu kompostosunu içine yayın.
15. kinci hamurla üzerini kaplayın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.

16. Kek üzerine birinci kat yumurta sarısı sürün, sonra tekrar 30 dakika buzdolabına koyun.
17. kinci kat yumurta sarısını sürün, sonra istedi iniz desene göre bıça ın ucu ile çiziniz.
18. Keki 175°C'de 45 dakika pi irin, sonra so umaya bırakın ve afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com