

Elmalı, vanilyalı ve akçaa aç uruplu kek

Ingrédients

- 20 cm'lik bir kek için:
- 90g yumu ak tereya ı
- 110g akçaa aç ekeri
- 1 vanilya çubu u
- 3 yumurta
- 150g T55 un
- 6g kabartma tozu
- 35g tam ya lı sıvı krema
- 3 elma

Préparation

1. Kitabımdaki 50'den fazla tarifi (ve bu sayfalarda bulabilece iniz birkaç tarifi) ardından, hala kek tarifleri fikirlerim var!
2. te sonbahar tatları, elma ve akçaa aç urubu (ve biraz da vanilya!
3.) içeren bir kek ile geri döndüm.
4. Akçaa aç ekeri kullandım, bunu internetten veya uzman bir ma azadan bulabilirsiniz.
5. Akçaa aç ekerini akçaa aç urubu ile de i tirmemenizi öneririm, kekin dokusu tamamen farklı olur!
6. Ekipman: Kek kalıbı Malzemeler: Valrhona'nın Norohy Madagaskar vanilyasını kullandım: bütün sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı kurulu).
7. Hazırlık süresi: 20 dakika + 1 saat ila 1 saat 10 dakika pi irme süresi 20 cm'lik bir kek için: Malzemeler: yumu ak tereya ı akçaa aç ekeri 1 vanilya çubu u 3 yumurta T55 un kabartma tozu tam ya lı sıvı krema 3 elma Tarif: Fırını 160°C'ye ısıtın.
8. Yumu ak tereya ını, akçaa aç ekerini ve vanilya tanelerini karı tırın.
9. Yumurtaları teker teker ekleyin, ardından elenmi un ve kabartma tozunu ekleyin.
10. Sıvı kremayı ekleyin.
11. Elmaları ince dilimler halinde kesin, ardından hamura ekleyin (kekin üstü için birkaç dilim saklayın).
12. Hamuru bir kalıba dökün, üzerine birkaç elma dilimi ekleyin.
13. Keki 1 saat ila 1 saat 10 dakika pi irin.
14. Kalıptan çıkarmadan önce birkaç dakika so umaya bırakın, ardından tadını çıkarın!