

Çilekli ve vanilyalı ifon kek

Ingrédients

- 100g un
- 130g şeker
- 3g kabartma tozu
- 2g tuz
- 50g yumurta sarısı
- 100g yumurta beyazı
- 40g yağ
- 30g su
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 100g sıvı krema
- 75g tam yağlı süt
- 1 vanilya çubuğu
- 50g şeker
- 2 tam yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 30g mısır unu
- 2g jelatin (ben koymamı tım ve önerim kremanın biraz daha kıvamlı olması için kullanmanız yönünde, özellikle de %30 yerine %35 yağ içeren bir krema kullanıyorsanız)
- 200g %35 yağ içeren sıvı krema
- 300g çilek
- 200g çileği küçük küpler halinde doğrayın. Geri kalanını kekin dekorasyonu için saklayın.

Préparation

1. Nisan ayı geldi ve beraberinde ilk çilekleri getirdi!
2. Size çilekleri kullanmak ve mutfakta çok fazla zaman geçirmeden keyfini çıkarmak için basit ve oldukça yumuşak bir kek. Malzeme : Çırpıcı Krema poşetleri 14mm küçük kek uç 18cm çember Malzemeler : Valrhona'dan Madagaskar ve Norohy vanilya özü kullandım: sitedeki her şeyde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlantılı).
3. Hazırlık süresi : 45 dakika + 30 dakika piirme 18/20cm çapında bir kek için : Chiffon cake: Bu chiffon cake tarifini buradan aldım.
4. Yumurta sarısını, yağ, suyu, vanilyayı, tuzu ve şekerin yarısını çırpın.
5. Elenmi unu ve kabartma tozunu ekleyin.
6. Yumurtanın beyazlarını şekerle çırpın.
7. İkinci karışımı iki aamada dikkatlice karıştırın.
8. Yağlanmamı 18 ila 20cm çapında bir halkaya dökün, ardından önceden 170°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika piirin.
9. Birkaç dakika soğumasına bırakın, ardından bir bıçakla tüm kenarından geçirerek kalıptan çıkarın.
10. Tamamen soğumasını bekleyin.
11. Vanilyalı diplomatik krema: sıvı krema tam yağlı süt 1 vanilya çubuğu şeker 2 tam yumurta 1 yumurta sarısı mısır unu jelatin (ben koymamı tım ve önerim kremanın biraz daha kıvamlı olması için kullanmanız yönünde, özellikle de %30 yerine %35 yağ içeren bir krema kullanıyorsanız) %35 yağ içeren sıvı krema İlk olarak pastacılık kremasıyla başlayalım: jelatini soğuk su dolu bir kasede bekletin.
12. Sütü sıvı krema ile karıştırın.
13. Kazınmış vanilya çubuğu tanelerini ekleyin, ardından kaynatın ve eğer zamanınız varsa en az 30 dakika

demlenmeye bırakın, kremanızın tadı daha güzel olacaktır.

14. Yumurtaları, yumurta sarısını, ekeri ve mısır ununu çırpın.

15. Sıcak vanilyalı sütün yarısını sürekli karı tırarak ekleyin, ardından hepsini tencereye geri aktarın.

16. Orta ate te sürekli karı tırarak krema koyula ana kadar pi irin.

17. Ate ten aldıktan sonra, yeniden hidratlanmı ve süzdürülmü jelatini ekleyin.

18. Ardından kremayı ba ka bir kaba dökün ve temas filmle kaplayarak buzdolabında so umaya bırakın (aceleniz varsa plastik filmin üzerine buz koyarak kremanın daha hızlı so umasını sa layabilirsiniz).

19. Pastacılık kreması so udu unda, sıvı kremayı çok sıkı olmayan bir kıvamda çırpın, ardından krema karı ımının üçte birini alıp pastacılık kremasıyla iyice karı tırın.

20. Kalan kremayı spatula ile dikkatlice ekleyin, ardından kremayı seçti iniz uç (burada 14mm küçük kek ucu) takılmı bir krema po etine koyun ve montaja geçin.

21. Montaj: çilek çile i küçük küpler halinde do rayın.

22. Geri kalanını kekin dekorasyonu için saklayın.

23. Keki biraz krema ile doldurun, ardından çilek küpleriyle kaplayın.

24. Kremayla kaplayın.

25. Son olarak, kekin üstüne kalan kremayı sıkın ve birkaç çilekle süsleyip lezzetine bakın!