



Zencefilli kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
1 Saat
12
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

az Tereyağı

Pane kalıbının kenarlarını ve tabanını tereyağı ile yağlayın.

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

300 ml Tam yağlı krema

300 g Yoğurt

200 g Şeker

3 Çor. k. Zencefilli çörek

140 g Armut suyu

1½ Çay k. Karbonat

1 çimdik Tuz

500 g Beyaz un

Tam yağlı kremayı, yoğurdu, şekeri, armut suyunu ve zencefilli çörek baharatlarını bir karıştırma kabına alarak karıştırın. Unu, karbonatı ve tuzu birbirine karıştırın, bunu yoğurtlu karışıma kaşık kaşık ekleyin ve iyice karıştırın. Hamuru hazırladığınız pane kalıbına dökün ve üzerini düzleyin. Pane kalıbını önceden ısıtılmış fırının ızgara teline sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 160 1 Saat °C

Zencefilli çöreği soğutun ve tereyağı veya kremşantiyle birlikte servis edin.

İpuçları

Parlak bir yüzey için pişirme sonrasında keke ince bir katman armut suyu sürün. Zencefilli çöreği pişirdikten sonra çaprazlamasına kesebilir ve William aromalı kremşanti ile doldurabilirsiniz.





Aksesuar

Pane kalıbı, 24 cm çapında
Izgara teli

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

