



Lor peynirli kırıntılı kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

1 Saat
1 Saat 30 Dak.
30 Dak.
25
Combair SE 2015 itibarıyla

Mayalı hamur

400 g Un
40 g Şeker
21 g Maya, taze
150 ml Süt
2 Yumurta
60 g Tereyağı, küp şeklinde, soğuk
½ Çay k. Tuz

Unu, şeker, mayayı, sütü ve yumurtayı bir karıştırma kabına koyun ve en düşük kademedede 2 dakika boyunca karıştırın. Soğuk tereyağı küplerini ekleyin ve 4 dakika daha karıştırın. Tuz ekleyin ve 4 dakika daha karıştırın. Ardından hamuru 5 dakika boyunca mümkün olan en yüksek kademedede yoğurun. Kabın içindeki hamurun iki katı hacme ulaşmasını bekleyin.

Hamur kırı

400 g Un
250 g Tereyağı, soğuk
100 g Şeker
1 Yumurta
1 Yumurta akı

Tereyağını küçük küpler halinde kesin ve kırıntılı kek için diğer malzemelerle birlikte yoğurarak bir hamur elde edin. Kırıntılı kek hamurdan üç hamur bezesi yapın ve yakl. 1 saat boyunca soğuk bir yerde muhafaza edin.

Kesmik dolgusu

4 Yumurta
1 Yumurta sarısı
100 g Şeker





- 1 Paket Şekerli vanilin
- 3 Çor. k. Mısır nişastası
- 1 Limon, Su ve kabuk
- 750 g Kesmik kreması
- 500 g Yarım yağlı lor peyniri

Yumurtayı, şekeri, nişastayı ve şekerli vanilini bir kaba koyun ve kısa bir süre karıştırın.
Lor dolgusu için kalan malzemeleri de yumurta karışımına ekleyin ve iyice karıştırın.

Kırıntılı kek

Piştirme bölgesini PizzaPlus ile 180°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Fırın tepsisini yağlayın. Mayalı hamuru biraz unla açın ve fırın tepsisinin üzerine yayarak yerleştirin. Mayalı hamurun kenarlarını yükseltin ve üzerine lor peynirli dolguyu serpin. İyice soğutulmuş kırıntılı kek hamurunu lor peyniri dolgusunun üzerine rendenin iri tarafıyla rendeleyerek yayın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

PizzaPlus esnasında 180 30 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

