



Çikolatalı kırmızı şaraplı kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Cihaz

30 Dak.
1 Saat 10 Dak.
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 200 g Tereyağı, yumuşak
- 200 g Şeker
- 1 çimdik Tuz
- 3 Yumurta
- 100 ml Kırmızı şarap
- 200 g Beyaz un
- 2 Çay k. Kabartma tozu
- 1 çimdik tarçın, öğütülmüş
- ½ Çay k. Kakao tozu
- 60 g Çikolata kırıntıları
- 80 g Kare çikolata

Kek kalıbına fırın kağıdı yerleştirin veya tereyağı ile yağlayın.

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

Tereyağını, şekeri ve tuzu kabarık bir krema şeklinde çırpın. Yumurtaları ekleyin ve kremesi bir kıvama ulaşana kadar çırpmaya devam edin. Kırmızı şarap ekleyin.

Unu, kabartma tozunu, tarçını, kakao tozunu karıştırın ve çikolata kırıntıları ve küpleri ile birlikte karıştırın.

Hamuru hazırlanmış olan kalıba doldurun. Kek kalıbını ızgara teli üzerinde önceden ısıtılmış pişirme alanına koyun. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 160 1 Saat 10 Dak. ° C

Keki biraz soğumaya bırakın, kalıptan çıkartın ve ardından tamamen soğumaya bırakın.

Aksesuar

- Izgara teli
- Kek kalıbı, 25–28 cm uzunluğunda





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

