



Hindistan cevizli topkek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

45 Dak.
30 Dak.

8
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

kaju üst malzemeli

Topkek

Yağlamak için tereyağı
100 g Tereyağı, yumuşak
50 g Pudra şekeri
2 Yumurta
90 g Pul hindistan cevizi
80 g Beyaz un
1 Çay k. Kabartma tozu
1 Çimdik Tuz
½ Çay k. Vanilya çubuğu
posası

Şerbet

100 g Şeker
200 ml Su
3 Misket limonu, Rendelenmiş kabuk
4 Çor. k. Misket limonu suyu

Kaju üst malzemesi

50 g Tereyağı veya margarin
50 g Pudra şekeri





150 g Kaju yağı
1 tutam Vanilya çubuğu posası
2 Çor. k. Pancar suyu

Hazırlanması

biraz Yenilebilir Çiçekler

Topkek

Muffin kalıplarını yağlayın.
Tereyağı ve pudra şekerini bir kaba alarak iyice karışana kadar çırpma teli ile çırpın.
Yumurtaları birer birer ekleyin, homojen bir kıvam elde edene kadar çırpmaya devam edin.
Vanilya da dahil diğer malzemeleri ekleyin ve dikkatlice karıştırın.
Hamuru muffin kalıplarına bölerek dökün. Delikli bir paslanmaz çelik tepsiye koyun ve Buharla pişirme ayarında 100 °C ısıda 30 dakika süreyle pişirin.

Şerbet

Tüm malzemeleri bir tencereye alın, kaynatın ve yakl. 5 dakika süreyle düşük ısıda pişmeye bırakın.

Kaju üst malzemesi

Tereyağı ve pudra şekerini bir kaba alarak iyice karışana kadar çırpma teli ile çırpın. Kalan malzemeleri ekleyin ve karıştırın.

Hazırlanması

Muffin kekler hala kalıptayken içlerine sıcak şurup dökün, kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın.

Keklerin üzerine krema sürün ve kekleri yenilebilir çiçeklerle süsleyin.

Pişirme adımları

Buğulama esnasında 100 30 Dak. °C

İpuçları

Kaju yağını isterseniz kendiniz de yapabilirsiniz: Kaju fıstıklarını bir tavada veya fırında kavurun, soğumaya bırakın ve ince bir püre haline getirin.





Aksesuar

Silikon veya sac 8 gözlü muffin kalıbı

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

