Çikolatalı kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	13 Dak.
Pişirme süresi	13 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombiSteamer V6000 PowerSteam 2022 itibarıyla

kayısı kompostosu ile

Hamur

100 g bitter çikolata, küçük parçalar halinde

100 g tereyağı, yaklaşık 1 cm'lik küpler halinde kesilmiş

100 g şeker

3 yumurta

25 g un

25 g kakao tozu

1 çk kabartma tozu

Komposto

600 g kayısı, çekirdeksiz, yaklaşık 1 cm'lik küpler halinde kesilmiş

50 g şeker

½ çk vanilya çubuğu sıyrılmış

Servis

yeteri kadar pudra şekeri

Hamur

Kek kalıbına pişirme kağıdı yayın.

Çikolata ve tereyağını cam kaseye koyun. Kaseyi cam tepsinin üzerinde mikrodalgada orta seviyede 6 dakika 200 W'ta eritin.

Şeker ve yumurtaları şeker eriyene kadar iyice çırpın. Çikolatayı ekleyerek karıştırın.

Un, kakao ve kabartma tozunu ilave edin, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın ve karışımı kek kalıbına koyun.

Komposto

Tüm malzemeleri porselen kalıpta karıştırın.

Fırında pişirme

Hamuru sağ tarafa, kompostoyu sol tarafa fırının orta rafındaki cam fırın tepsisine koyun. Power buharlama ile sıcak hava modunda 180 °C'de 13 dakika pişirin.

Servis

Keke yetei kadar pudra şekeri serpip komposto ile servis edin.

Pişirme adımları

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 180 13 Dak.°C

İpuçları

Çikolatalı keki ılıkken tüketin. Dilediğiniz meyvelerle süsleyin.

Aksesuar

Cam fırın tepsisi

Mikrodalgaya uygun kek kalıbı

1 litre porselen kap

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 05.09.2023