



# «Chocolate and Port» Noel keki



Düzenleyen  
Cihaz

V-ZUG A.Ş.  
Combair SE 2015 itibarıyla

Kuru meyveli ve çikolatalı geleneksel Avustralya Noel keki

## Hazırlanması

375 g Kuru üzüm, açık renk

375 g Kuru üzüm, karanlık

340 g Erik, kurutulmuş ve çekirdeksiz

225 ml Porto şarabı

Kuru üzümleri büyük bir kaba koyun, erikleri ince doğrayın ve ekleyin. Üzerine porto şarabını dökün ve iyice karıştırın. İki saat bekletin ve arada bir karıştırın.

**Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 140° C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

250 g Tereyağı

1 Çor. k. Vanilya özütü

225 g Şeker kamışı

4 Yumurta

Tereyağını tepeler oluşuncaya kadar kabartarak çırpın. Vanilya özütü ve şeker ekleyin, karışım açık renkli ve kabarık oluncaya kadar çırpmaya devam edin. Yumurtaları tek tek ekleyin ve sürekli iyice karıştırın.

Meyvelere tereyağı kütesini ekleyin ve iyice karıştırın.

1 Portakal, Kabuğu ve suyu

75 g Şeker pekmezi

450 g Un

2 Çor. k. Kabartma tozu

1 Çor. k. Zencefilli çörek

1 Çor. k. Muskat

1 Çor. k. Tarçın

200 g Çikolata, karanlık

250 g Kiraz

200 g Ceviz

Portakal kabuğunu rendeleyin ve suyu sıkın. Cevizleri doğrayın. Çikolatayı kırarak parçalara ayırın ve sıcak su banyosunda eritin.





Meyve kütlesine portakal suyu, portakal kabuğu ve şeker pekmezini ekleyin ve iyice karıştırın. Kabartma tozunu un ve baharatla karıştırın, elekten geçirerek ekleyin. Erimiş çikolata, kiraz ve cevizleri ekleyin, düzgün bir kütle oluşuncaya kadar karıştırın. Pane kalıbının tabanına fırın kağıdı koyun, kalıbın kenarına tereyağı sürün. Kütle kalıba koyun ve düzleyin. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

**Sıcak hava nemli esnasında 140 3 Saat °C**

50 ml Porto şarabı

Keki fırından çıkarın ve üzerine porto şarabını dökün. Keki kalıbın içinde temiz bir bezle sarın ve 24 saat dinlendirin.

Keki dikkatlice kalıptan ayırın.

## İpuçları

---

Hava geçirmez kap içinde birkaç hafta taze kalır.

## Aksesuar

---

Izgara teli

Pane kalıbı ø24 cm

