PETITE GOURMETS

SOUTH AMERICAN

Ananaslı Muzlu Kek (Hummingbird Cake)

Ananas, muz ve krem peynirli frosting ile Klasik Hummingbird Keki. Bu nemli baharatlı kek herhangi bir kutlama veya kahve molası için mükemmeldir.

25 min	30 min	55 min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 bardak un
- 2 bardak şeker
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 bardak kanola yağı
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı muskat
- 3 çay kaşığı vanilya özü
- 1 bardak ananas
- 1 bardak muz
- 1 bardak pikan cevizi
- 1 libre krem peynir
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 2 libre pudra şekeri
- 1 tutam tuz

Yapılışı

1. **Pişirmeye hazırlanın**
   Fırını 175°C (350°F) derece ısıtın. İki adet 9 inçlik yuvarlak kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve fazlasını dökerek hafifçe unla pudralayın.

2. Whisk together 3 cups flour, 1 teaspoon baking soda, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon cinnamon, and 3 teaspoons vanilla extract in a large bowl until evenly combined.

3. **Hamuru hazırlayın**
   2 su bardağı şeker ve 3 yumurtayı elektrikli mikser ile orta hızda 2-3 dakika, karışım solgun ve hafifçe koyulaşana kadar çırpın.

4. Orta hızda çırparken 1 su bardağı bitkisel yağı yavaşça damla damla ilave edin, tamamen karışıp pürüzsüz olana kadar.

5. 1 su bardağı muzu çatalla ezin, çoğunlukla pürüzsüz olacak şekilde küçük parçacıklar kalana kadar. Ezilmiş muzları ve 1 su bardağı süzülmüş ezilmiş ananası büyük kaşık veya spatula kullanarak hamura yavaşça karıştırın.

6. Un karışımını ıslak malzemelere ekleyin ve spatula ile sadece karışana ve kuru çizgiler kalmayana kadar nazikçe karıştırın. Fazla karıştırmayın.

7. Hamuru hazırlanmış kalıplara eşit olarak bölüştürün, üstlerini offset spatula ile düzleştirin.

8. Üstleri hafifçe dokunulduğunda geri gelene ve merkeze soktuğunuz kürdan sadece birkaç nemli kırıntıyla çıkana kadar 28-32 dakika pişirin.

9. Kekleri kalıplarda 10 dakika soğutun, sonra tel raflara çevirerek tamamen soğutun, yaklaşık 1 saat.

10. **Make frosting**
    500 gram krem peynir ve 1 su bardağı tereyağını elektrikli mikser ile orta-yüksek hızda 3-4 dakika hafif ve kabarık olana kadar çırpın.

11. 1 kilo pudra şekerini yavaş yavaş ekleyin, düşük hızda karışana kadar çırpın, sonra orta hıza çıkarıp pürüzsüz ve sürülebilir olana kadar çırpın.

12. **Assemble cake**
    Bir kek katmanını servis tabağına yerleştirin ve frosting'in yarısını üzerine eşit olarak yayın. İkinci katmanı üste yerleştirin ve kalan frosting'i üst ve yanları kaplayacak şekilde sürün. İstenirse 1 tutam kavrulmuş pekan cevizi ile süsleyin.

Besin Değerleri

738	9g	95g	32g	3g	82g	459mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi lezzet ve doğal tatlılık için fazla olgun muzlar kullanın. Muzlar optimal sonuç için ağır benekli veya hatta hafif kahverengi olmalıdır.

Ezilmiş ananası iyice süzün ancak frosting için suyunu saklayın. Fazla sıvı hamuru çok ıslak yapacak ve kekin yapısını etkileyecektir.

Unu ölçü kabına kaşıklayıp bıçakla düzelterek doğru şekilde ölçün. Sıkıştırılmış un yoğun, ağır kek yapacaktır.

Karıştırmadan önce tüm malzemeleri oda sıcaklığına getirin. Bu eşit karışma ve daha pürüzsüz hamur sağlar.

Un eklendikten sonra hamuru çok karıştırmayın. Fazla gelişmiş glutenden sert, lastik gibi doku oluşmasını önlemek için sadece karışana kadar karıştırın.

Merkezine soktuğunuz kürdan ile pişme durumunu test edin. Tamamen temiz değil, sadece birkaç nemli kırıntı yapışmış olarak çıkmalıdır.

Frosting yapmadan önce kek katmanlarını tamamen soğutun. Sıcak kek krem peynirli frosting'i eritecek ve dağınık görünüm yaratacaktır.

Servis yapmadan önce birleştirilmiş keki 30 dakika buzlukta bekletin, frosting'in sertleşmesine ve dilimlemenin kolaylaşmasına yardımcı olacaktır.