PETITE GOURMETS

TÜRK

Çaylı Cevizli Kek

Cevizli nemli Türk çay keki - kahvaltı veya ikindi çayı için mükemmel. Zengin ceviz aroması ve yumuşak dokuyla kolay tarif.

20 min	15 min	35 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 bardak siyah çay
- 1 bardak ceviz
- 1 bardak şeker
- 1 bardak sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- 2 bardak un
- 3 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. **Pişirmeye hazırlanın**

   Fırını 180°C'ye (350°F) ısıtın. 23x33cm'lik kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve hafifçe un serpin, fazlasını dökün.

2. **Yaş malzemeleri hazırlayın**

   1 bardak koyu çay demlendirin ve oda sıcaklığında soğumasını bekleyin. Büyük karıştırma kasesinde 3 yumurtayı yaklaşık 1 dakika iyice karışana kadar çırpın.

3. **Hamur tabanını hazırlayın**

   Çırpılmış yumurtalara 1 bardak şeker ekleyin ve karışım solgun ve hafifçe koyulaşana kadar yaklaşık 2-3 dakika güçlü bir şekilde çırpın. Sürekli çırparken yavaşça 3 yemek kaşığı yağ dökün.

4. Soğutulmuş çayı yumurta karışımına ekleyin ve tamamen karışana kadar çırpın.

5. **Kuru malzemeleri birleştirin**

   Ayrı bir kasede 1 bardak un, 1 paket kabartma tozu ve 1 çay kaşığı vanilya ekstraktını eşit dağılıncaya kadar karıştırın.

6. Un karışımını tahta kaşık veya spatula kullanarak yaş malzemelere yavaşça katın, sadece un çizgileri kaybolana kadar karıştırın - fazla karıştırmayın.

7. 2 bardak doğranmış cevizi hamur boyunca eşit dağılıncaya kadar nazikçe katın.

8 **Keki pişirin**

Hamuru hazırlanmış kalıba dökün ve köşelere kadar eşit yayın. Merkeze sokulmuş kürdan temiz çıkana ve üst hafifçe dokunulduğunda geri gelene kadar 15-20 dakika pişirin.

9 Kalıpta 10 dakika soğutun, sonra tel ızgaraya alın ve kare şeklinde kesip servis etmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

Besin Değerleri

395	7.6g	45g	23.5g	3g	28g	163mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Tüm malzemeleri karıştırmadan önce oda sıcaklığına getirin, böylece eşit karışım ve optimum doku elde edin. Soğuk malzemeler hamuru kesirir veya eşit olmayan karışıma neden olabilir.

Çayınızı çift konsantrasyonda demlendirin ve hamura eklemeden önce tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak çay yumurtaları pişirebilir veya tereyağını erken eritebilir, dokuyu etkileyebilir.

Un ve kakao tozunu birlikte eleyerek topakları giderin ve daha hafif bir doku elde edin. Bu ekstra adım bitmiş kekte yoğun bölgelerin oluşmasını önler.

Doğranmış cevizleri sonunda nazikçe katın, pişirme sırasında dibe çökmelerini önlemek için. Daha iyi dağılım için cevizleri katmadan önce hafifçe una bulayın.

Merkezine sokulmuş kürdan ile pişme durumunu kontrol edin - tamamen temiz değil, sadece birkaç nemli kırıntı ile çıkmalıdır.

Kırılmayı önlemek için keki kalıptan çıkarmadan önce 10 dakika soğutun, çünkü çay kekleri sıcakken normal keklerden daha hassastır.

Ekstra zenginlik için sıcak keki ilave demlenmiş çay veya çay ve şekerden yapılmış basit şurupla fırçalayın.