PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Çilekli Kek

Taze çilekli, yoğurtlu ve hafif kakaolu Türk çilek keki tarifi. Çay veya kahve ile mükemmel olan kolay ev yapımı tatlı.

15 min	35 min	50 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1.5 bardak un
- 125 ml süt
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurta
- 0.5 paket kabartma tozu
- 0.5 paket vanilin
- 1 bardak şeker
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı kakao
- 10 çilek
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. **Pişirmeye hazırlanın**
   Fırını 170°C'ye ısıtın. 9 inçlik yuvarlak kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve unla tozlayın veya pişirme kağıdıyla kaplayın.
2. 10 çileği iyice yıkayın ve kurulayın. Boyuna ikiye bölün, yarısını üst için, yarısını hamura karıştırmak için ayırın.
3. **Hamuru hazırlayın**
   Büyük bir karıştırma kabında 1 su bardağı şeker ve 3 yemek kaşığı tereyağını elektrikli mikserle yaklaşık 3-4 dakika açık renk ve kabarık olana kadar çırpın.
4. 1 yumurtayı iyice karışana kadar çırpın. 125ml süt ekleyin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın.
5. Ayrı bir kapta 1,5 su bardağı un, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 0,5 çay kaşığı tuzu çırparak karıştırın.
6. Un karışımını ıslak malzemelere ekleyin ve sadece karışana kadar hafifçe katlayın - fazla karıştırmayın. 3 yemek kaşığı kakao tozunu eşit dağılana kadar karıştırın.
7. Çileklerin yarısını kabaca doğrayın ve sularıyla birlikte hamura katlayın.

8 **Keki pişirin**

Hamuru hazırladığınız kalıba dökün ve üstünü düzleyin. Kalan çilek yarımlarını kesik yüzü aşağıya gelecek şekilde hamurun üzerine yerleştirin.

9 35-40 dakika, merkezine batırılan kürdan sadece birkaç nemli kırıntıyla çıkana ve üstü hafifçe bastırıldığında geri gelene kadar pişirin.

10 **Soğutun ve servis yapın**

Kalıpta 10 dakika soğutun, sonra tel rafta tamamen soğuyana kadar bekletin, dilimlemeden ve servis yapmadan önce.

Besin Değerleri

406	8g	65g	10g	3g	35g	105mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi lezzet için olgun, kokulu çilekler kullanın - beyaz veya yeşil alanlar olmadan baştan sona koyu kırmızı olmalılar.

Karıştırmadan önce yoğurt, tereyağı ve yumurtaları oda sıcaklığına getirin, bu kesilmeyi önler ve düzgün karışım sağlar.

Un eklendikten sonra hamuru fazla karıştırmayın - sert doku oluşmaması için malzemeler karışana kadar karıştırın.

Maksimum çilek lezzeti ve görsel çekicilik için çileklerin yarısını hamura karıştırmak için ezin, kalanını üst için dilimleyin.

Pişirdikten sonra kolay çıkarma için kek kalıbını pişirme kağıdıyla kaplayın veya iyice yağlayın.

Kürdan ile pişip pişmediğini kontrol edin - tamamen temiz çıkmayacak, sadece birkaç nemli kırıntı yapışacak şekilde olmalı.

Kırılmayı önlemek için kek tamamen soğumadan kalıptan çıkarmayın ve nemli kalması için soğurken üzerini mutfak havlusuyla örtün.

Ekstra lezzet derinliği için bir çay kaşığı vanilya özü veya çilek tadını canlandırmak için bir yemek kaşığı limon suyu ekleyin.