PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Havuçlu Kek

Kremalı peynirli krema ile klasik nemli Türk havuçlu kek tarifi. Her duruma uygun kolay ev yapımı tatlı. Vegan veya glutensiz yapılabilir.

25 min	40 min	1h 5min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak un
- 1 bardak şeker
- 1 bardak esmer şeker
- 1 bardak sıvı yağ
- 4 yumurta
- 1 bardak elma
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 3 bardak havuç
- 1 bardak ceviz
- 8 ons krem peynir
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 2 bardak pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu

Yapılışı

1. **Pişirmeye hazırlanın**

   Fırını 175°C'ye ısıtın. İki adet 23 cm'lik yuvarlak kek kalıbını tereyağı veya pişirme spreyi ile yağlayın ve hafifçe unla tozlayın.

2. **Kuru malzemeleri karıştırın**

   Whisk together 2 cups all-purpose flour, 2 teaspoons baking powder, 1 teaspoon baking soda, 2 teaspoons ground cinnamon, 1 teaspoon ground ginger, 1 teaspoon ground nutmeg, and 1 teaspoon salt in a large bowl until evenly combined.

3. **Islak malzemeleri hazırlayın**

   Ayrı bir büyük kapta 4 yumurtayı pürüzsüz olana kadar çırpın. 1 su bardağı bitkisel yağ, 1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı esmer şeker ve 1 yemek kaşığı vanilya özü ekleyin, iyice karışıncaya ve pürüzsüz olana kadar çırpın.

4. **Hamuru yapın**
   Un karışımını yumurta karışımına ekleyin ve kuru un çizgileri kalmayana kadar, yaklaşık 30-45 saniye karıştırarak sadece karışıncaya kadar karıştırın.

5. Silikon spatula kullanarak 3 su bardağı ince rendelenmiş havuç ve 1 su bardağı doğranmış cevizi hamur boyunca eşit dağılıncaya kadar katlayın.

6. **Kekleri pişirin**
   Hamuru hazırlanmış kalıplara eşit şekilde bölün ve üstlerini düzleştirin. 35-40 dakika, ortasına saplanan kürdan sadece birkaç nemli kırıntı ile çıkana kadar pişirin.

7. Kekleri kalıplarda 10 dakika soğutun, sonra tel raflara çıkararak tamamen soğutun, yaklaşık 1 saat.

8. **Make cream cheese frosting**
   Yumuşamış 225 gr kremalı peyniri elektrikli mikserle orta hızda pürüzsüz ve kabarık olana kadar, yaklaşık 2 dakika çırpın.

9. Düşük hızda çırparken 2 su bardağı pudra şekerini kademeli olarak ekleyin, sonra hafif ve kabarık olana kadar orta-yüksek hızda çırpın, yaklaşık 2-3 dakika.

10. **Keki birleştirin**
    Bir kek katını servis tabağına yerleştirin ve kremanın yaklaşık üçte birini üstüne eşit şekilde yayın.

11. İkinci katı üste yerleştirin ve kalan krema ile üst ve yanları kremalayın, ofset spatula ile düzleştirin.

12. Servis etmeden önce kremanın tutması için birleştirilmiş keki buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Besin Değerleri

569	7.3g	68g	34.7g	3g	58g	292mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Daha iyi karışım ve daha homojen doku için oda sıcaklığında malzemeler kullanın. Yumurta ve diğer buzdolabından çıkardığınız malzemeleri pişirmeden 1-2 saat önce dışarı çıkarın.

Havuçları rende veya mutfak robotuyla ince ince rendeleyin. İyi karışmayacak veya tamamen pişmeyebilecek kalın parçalardan kaçının.

Unu ölçü kabına kaşıklayarak ve bir bıçakla terazilendirerek doğru şekilde ölçün. Yoğun kek elde etmemek için torbadan doğrudan paketlemeyin veya almayın.

Unu eklediğinizde hamuru fazla karıştırmayın. Sert, yoğun dokuyu önlemek için malzemeler karışana kadar karıştırın.

Ortasına saplanan kürdan ile pişirme derecesini test edin. Temiz çıkmalı veya sadece birkaç nemli kırıntı yapışmalı.

Kremalı peynir kremasının erimesini ve kaymasını önlemek için kekleri kremalamadan önce tamamen soğutun.

En iyi krema kıvamı için kremalı peynir ve tereyağının oda sıcaklığında olduğundan emin olun. Soğuk malzemeler topaklanmış krema oluşturacaktır.

Daha kolay kullanım ve daha iyi lezzet gelişimi için kek katlarını bir gün önceden yapın. Sıkıca sarın ve oda sıcaklığında saklayın.