PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Vişneli Mini Kek

Tereyağlı dokuya sahip nefis kirazlı mini kekler. Kahvaltı veya tatlı için mükemmel. Taze kiraz ve vanilya aromalı kolay tarif.

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

Malzemeler

- 50 g tereyağ
- 1 bardak un
- 1 çay kaşığı vanilin
- 6 yumurta akı
- 1 bardak şeker
- 50 g yerfıstığı
- 30 vişne

Yapılışı

1. **Pişirmeye Hazırlanın**

   Fırını 165°C'ye (330°F) ısıtın. Mini kek kalıbını kağıt kalıplarla döşeyin veya tereyağı ile yağlayın.

2. **Tereyağını Hazırlayın**

   50g tereyağını küçük bir tencerede kısık ateşte veya mikrodalgada eritin. Yaklaşık 10 dakika oda sıcaklığına soğuması için kenara alın.

3. **Kuru Malzemeleri Karıştırın**

   1 su bardağı un ve 1 çay kaşığı vanilya özünü orta boy kapta topak kalmayacak şekilde eleyin.

4. **Yumurta Akı ve Şekeri Çırpın**

   6 yumurta akı ve 1 su bardağı pudra şekerini büyük kapta tel çırpıcı ile karışım hafif ve biraz köpüklü olana kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın.

5. **Kuru Malzemeleri Katlayın**

   50g öğütülmüş badem ve un karışımını yumurta akı karışımına ekleyin. Karışımı söndürmemeye dikkat ederek lastik spatula ile sadece karışana kadar nazikçe katlayın.

6. **Add Melted Butter**

   Soğutulmuş eritilmiş tereyağını hamura dökün. Tereyağı çizgisi kalmayıncaya kadar spatula ile nazikçe katlayın.

7 **Doldurun ve Süsleyin**

Hamuru mini kek kalıpları arasında eşit olarak bölüştürün, her birini yaklaşık 2/3 oranında doldurun. Her kekin merkezine 1 kiraz bastırın, üst kısmının hafifçe görünür kalmasını sağlayın.

8 **Bake**

Üstleri altın kahverengi olana ve kirazın yanına batırılan kürdan temiz veya sadece birkaç nemli kırıntıyla çıkana kadar 15 dakika pişirin.

9 **Soğutun ve Servis Yapın**

Kalıpta 5 dakika soğutun, ardından tel ızgaraya aktarın. Servis etmeden önce yaklaşık 20 dakika tamamen soğutun.

Besin Değerleri

426	10g	45g	15g	2g	25g	109mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi doku için oda sıcaklığında malzemeler kullanın. Yumurta, tereyağı ve süt ürünlerini eşit karışım ve pürüzsüz hamur için pişirmeden en az 1 saat önce buzdolabından çıkarın.

Unu doğru ölçmek için kaşıkla ölçü kabına alın ve bıçakla düzleyin. Doğrudan torbadan almak çok fazla un sıkıştırabilir ve yoğun, kuru kekler elde etmenize neden olabilir.

Unu ekledikten sonra hamuru fazla karıştırmayın. Kekleri hafif ve yumuşak tutmak için malzemeler karışana kadar karıştırın.

Kullanmadan önce kirazları iyice süzün, özellikle dondurulmuş veya konserve çeşitleri kullanıyorsanız. Hamurda fazla nem olmasını önlemek için kağıt havluyla kurulayın.

Pişirme sırasında taşmayı önlemek için kek kalıplarını yalnızca 2/3 oranında doldurun. Bu, eşit şekilli mini kekler sağlar.

Merkezine batırılan kürdan ile pişme durumunu kontrol edin. Temiz çıkmalı veya sadece birkaç nemli kırıntı yapışık olmalı.

Yoğuşma ve nemlenmeyi önlemek için saklamadan önce tamamen soğutun. Fırından çıkardıktan hemen sonra tel ızgaraya yerleştirin.

Kiraz lezzetini artırmak için soğutulmuş kekleri kiraz suyu ile fırçalayın veya hamura birkaç damla kiraz özü ekleyin.