

Krem Karamelli Kek

Malzemeler

Karamel için:

1 su bardagi seker

Krema için:

4 yumurta

3 yemek kasigi seker

1 paket vanilya

500 ml sut

2 portakalin kabugunun rendesi

Kek için:

3 yumurta

1 su bardagi seker

1/2 su bardagi sut

1/2 su bardagi sivi yag

1 paket vanilya

2 portakalin kabugunun rendesi

1,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

3 yemek kasigi kakao

Yapilisi

Firini 175 derecede isitin.

Dibi kalin bir sos tenceresinde karamel için 1 su bardagi sekeri tamamen sivilasip rengi donene kadar eritin. Dikkat edin seker cabuk yanar, onun için basindan ayrılmayin.

Karameli kaliba bosaltin. Kalibi yaglamayin!. Kullanilacak kalip kesinlikle kelepceli kalip veya silikon kalip olmamalidir. Teflon standard boylarda bir kek kalibi yahut sik bir sunum için suslu teflon kek kalibi olabilir.

Krem karameli hazirlamak için; derin celik veya cam karistirma kabina, tum malzemeleri koyun. Cirpma teliyle homojen bir karisim elde edene kadar cirpin. Mikser kullanmaniza gerek yok. Zaten krema için yumurtaların cok fazla kopurmemesi gerekiyor. Bu yuzden cirpma teli yeterli olacaktır.

Kek için baska bir derin celik veya cam kasede once yumurta ve sekeri iyice beyazlayip kabarana kadar mikserle cirpin. Sonra sirasiyla vanilyayi, yagi ve sutu ilave edip yeniden cirpin. En son un, kabartma tozu, portakal kabugu rendesi ve kakaoyu ayrı bir kasede karistirip, cirpilmis yumurtaya 3 kerede ilave edin. Homojen olana kadar cirpin. Cok fazla cirpmaniza gerek yok.

Karameli doktugunuz kalibinize once krema karisimini, onun ustunede kek karisimini bosaltin. Gordugunuz goruntu sizi yaniltmasin. Pistiginde mucizevi bir sekilde ayriliyorlar :)

Keki firinda benmari usulunde 40-45 dakika pisirin. (Benmari Yontemi ile Pisirme: Kalibi genis ve derin bir tepsiye veya rosto kabina oturtun. Tepsinin icine kalibin yarisindan biraz daha yukariya kadar gelecek sekilde kaynar su koyun).

Pistigini anlamak için kurdan ile test yapin. Keki pistiyse kremasida pismistir. Firindan ciktikten sonra oda isisina gelmesini bekleyin. Sonra bir gece buzdolabinda dinlendirin.

Mutlaka sogumasi ve dinlenmesi gerekiyor. Eger ayni gun icinde servis edecekseniz o zaman en az 4 saat buzdolabinda dinlendirin. (Servis yapana kadar pastayi kalibinda saklayin,

buzdolabına kalibiyla beraber kaldırın. Servis etmeden en az 30 dakika önce kalibinden servis tabağına ters çevirin. Bir surede o şekilde buzdolabında bekletin.) Servis etmek için kalibi servis tabağına ters çevirmeden önce bıçakla kekin kenarından geçin. Bir iki kere kabin tabanına vurun. Dilimleyerek servis edin. Afiyet olsun...