

TAHİNLİ KEK

Kış kahvaltılıklarından biri olan tahin&pekmezin tadını ağır buluyor olabilirsiniz. Peki, fırından yeni çıkmış tahinli çörek kadar güzel, tahinli kurabiye kadar sıcak, puf gibi kabarmış bir dilim tahinli keke hayır diyebilir misiniz?

Bizce hayır, ayrıca servis önerisinde paylaştığımız minik tüyoyla onu bir anda kremalı bir pastaya çevirebilirsiniz. Neden olmasın?

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 3/4 su bardağı su
- 1/4 su bardağı ayçiçek yağı
- 1/2 su bardağı tahin
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Kek kalıbını yağlamak için:

- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Servisi için:

- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Pişirme önerisi:

Arzuya göre kek harcına iri çekilmiş ceviz içi katabilirsiniz.

Servis önerisi:

Kek kalıbından servis tabağına aldığınız ılık kekin üzerine 1/2 su bardağı tahini, 1/4 su bardağı krema ve 2 yemek kaşığı pudra şekeriyle çırttıktan sonra sürebilirsiniz.

Nasıl yapılır?

- ✓ Yumurtaları karıştırma kabına alıp toz şeker ilavesiyle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
- ✓ Sırasıyla; su, ayçiçek yağı ve tahini ekleyip mikser yardımıyla karıştırma işlemi sürdürün.
- ✓ Elenmiş un ve kabartma tozunu ayrı bir kaptaki harmanladıktan sonra kek harcına azar azar ekleyin.

- ✓ Kek harcına son halini vermek için mikser ya da bir spatula yardımıyla karıştırın.
- ✓ Hazırladığınız kek harcını tereyağıyla yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Üzerini bir spatula yardımıyla düzeltin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin.
- ✓ Fırından çıkan sıcak keki, oda ısısında dinlendirdikten sonra ters çevirerek kalıbından çıkartın. Üzerine pudra şekeri eleyip dilimledikten sonra servis edin.