

Elma Soslu Kek

Sıcak baharatlı klasik nemli elma soslu kek tarifi. Basit kiler malzemelerine sahip her zaman için mükemmel kolay ev yapımı tatlı.

15 min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak un
- 1 bardak şeker
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1 Fırını hazırlayın

Fırını 350°F (175°C) ye ön ısıtın. 9 inç yuvarlak kek tenceresini tereyağ ile yağlayın ve unla toz haline getirin, fazlasını çıkartın.

2 Kuru malzemeleri karıştırın

2 cups un, 1 teaspoon fırınlama sodası, 1 teaspoon fırınlama tozu, 1 teaspoon tarçın, 1 teaspoon muskat ve 1 teaspoon tuz'u orta boy kapta eşit şekilde karışana kadar çırpın.

3 Tereyağ ve şekeri karıştırın

Elektrikli mikserle orta hızda 1 cup şeker ve yumuşak tereyağını hafif ve köpüklü hale gelene kadar, yaklaşık 3-4 dakika çırpın.

- 2 yumurtayı birer birer ekleyin, her ilaveden sonra tamamen karışana kadar iyi çırpın.
- 1 cup elma sosu ve 1 teaspoon vanilya ekstraktı karışana kadar düzgün ve iyi karışmış olana kadar karıştırın.
- Islak ve kuru malzemeleri birleştirin**
Un karışımını ıslak malzemelere üç kez ekleyin, her ilaveden sonra sadece karışana kadar ahşap kaşıkla hafifçe karıştırın. Aşırı karıştırmayın.
- Keki pişirin**
Hamuru hazırlanmış tencereye döküp eşit şekilde yayın. Merkeze daldırılan bir kürdanın sadece birkaç nemli kırıntı ile çıkana kadar 30-35 dakika pişirin.
- Tencerede 10 dakika soğutun, ardından tel raf üzerine çevirerek servis etmeden önce tamamen soğutun.

İpuçları

Oda Sıcaklığında Malzeme Kullanın: Karıştırmadan önce yumurta ve tereyağını oda sıcaklığına getirin. Bu, daha iyi bir karışım ve daha yumuşak bir kek dokusunu sağlar.

Hamuru Aşırı Karıştırmayın: Un karışımını ıslak malzemelere ekledikten sonra, sadece karışana kadar karıştırın. Aşırı karıştırma glüten geliştirir ve sert, yoğun bir kek oluşturur.

Pişme Durumunu Doğru Test Edin: Kek merkezine bir kürdanı daldırın - tamamen temiz değil, sadece birkaç nemli kırıntı yapışı olmalıdır, kek nemli kalır.

Çıkarmadan Önce Tamamen Soğutyun: Keki tencerede 10 dakika soğutun, ardından tel raf üzerine çevirin. Bu, kek sıcakken parçalanmayı önler.

Baharatları Geliştirin: Tarçın çubukları ve muskat fıncığı gibi bütün baharatları tost edin, ardından daha yoğun lezzet için taze öğütün. Karmaşıklık için bir tutam kardamom veya allspice ekleyebilirsiniz.

Önceden Hazırlayın: Bu kek ertesi gün daha iyi bir lezzet alır çünkü tatlar gelişir. Sıkıca sarın ve en iyi sonuçlar için yemeği servise sunmadan önce tüm gece oda sıcaklığında saklayın.

Yapışmayı Önleyin: Tencerenizi iyi yağlayın ve unla toz haline getirin ya da kolay çıkarmak için yağlı kağıt kullanın. Bu kekle nem yapışmaya eğilimli olabilir.

Tatlılığı Özelleştirin: Tatlı elma sosu kullanıyorsanız daha az şeker ile başlayın, ya da tatlı tatlıları tercih ediyorsanız fazladan bir yemek kaşığı ekleyin. Tatlılık seviyesini ölçmek için önce elma sosunuz tadın.