

Kahveli Kek

Tarçınlı streusel katmanlı klasik Türk coffee cake. Tarçınlı iç dolgu ve kırıntılı üst tabaka ile nemli vanilyalı kek, kahve ile mükemmel eşleşir.

25 min

HAZIRLIK

50 min

PIŞIRME

1h 15min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 3 bardak un
- 3 yumurta
- 2 bardak esmer şeker
- 1 bardak şeker
- 3 çay kaşığı tarçın
- 1 bardak ekşi krema
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1 Pişirmeye hazırlanın

Fırını 175°C'ye ısıtın. 23x33 cm'lik fırın kabını tereyağı ile yağlayın ve hafifçe unla pudralayın, fazlasını çalkalayın.

2 Make cinnamon filling

Küçük bir kaptaki 1 su bardağı esmer şekeri 3 tatlı kaşığı tarçınla eşit şekilde karışana kadar karıştırın. Bir kenara koyun.

3 Prepare streusel topping

Orta boy kaptaki 2 su bardağı unu 1 su bardağı şekerle birleştirin. Hamur kesici ya da parmaklarınızla 1 su bardağı soğuk tereyağını karışım bezelye büyüklüğünde parçacıklı kaba kırıntıya dönüşene kadar kesin.

4 Start cake batter

Büyük karıştırma kabında 3 yumurtayı yaklaşık 2-3 dakika açık ve kabarık olana kadar çırpın. 1 su bardağı süt ekleyin ve karışana kadar karıştırın.

5 Kuru malzemeleri ekleyin

Ayrı bir kaptaki 3 su bardağı unu, 2 tatlı kaşığı kabartma tozunu ve 2 tatlı kaşığı vanilya özütünü çırpın. Un karışımını yumurta karışımına kademeli olarak sadece karışana ve pürüzsüz olana kadar katlayın.

6 Keki katmanlayın

Hamurun yarısını hazırlanan kabın içine eşit şekilde yayın. Tarçınlı-şeker karışımını hamurun üzerine eşit şekilde serpin. Kalan hamuru dikkatli şekilde üzerine yayın, ofset spatula ile nazikçe düzleştirin.

7 Üst tabakayı ekleyin ve pişirin

Streusel üst tabakayı kekin üzerine eşit şekilde serpin. Merkeze sokulan kürdan sadece birkaç nemli kırıntı ile çıkana ve üst kısım altın kahverengi olana kadar 45-50 dakika pişirin.

8 Kare şeklinde kesmeden önce kaptaki 15 dakika soğutun. Sıcak ya da oda sıcaklığında servis edin.

İpuçları

En iyi doku için oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın. Tereyağı ve yumurtaları buzdolabından 1-2 saat önce çıkarın ki düzgün krema kıvamına gelebilsin ve hafif, kabarık bir kek oluşabilsin.

Hamuru fazla karıştırmayın. Una ekledikten sonra, sadece karışana kadar karıştırın. Fazla karıştırmak gluteni çok fazla geliştirir ve sert, yoğun bir kek oluşur.

Kaşık-ve-düzeltilme yöntemiyle ya da mutfak terazisiyle unu doğru ölçün. Çok fazla un kekinizi kuru ve ağır yapar.

Streusel üst tabakanızda doku çeşitliliği yaratmak için karışımın bir kısmını parmaklarınızla sıkıştırarak küçük kırıntıların yanında daha büyük parçacıklar oluşturun.

Pişme durumunu kekin merkezine, streusel dolgu alanlarına değil, bir kürdan sokarak test edin. Kürdan temiz ya da sadece birkaç nemli kırıntı ile çıkmalı.

Keki tavadan çıkarmadan önce 10-15 dakika soğutun ki dağılmasını önleyin ama servis için biraz sıcaklığını korusun.

Ekstra zenginlik için çok amaçlı unun yarısını pasta unu ile değiştirin, bu daha da yumuşak bir kırıntı yapısı oluşturur.

Streusel üst tabakaya ceviz ya da pekan gibi doğranmış fındık ekleyin, tarçını mükemmel tamamlayan ek lezzet ve çıtırılık için.