



Muzlu Kek

Hayatınızdaki en iyi muzlu keki yemeye hazır mısınız?

190 G un

1 Çk Karbonat (Soda)

1 Fiske Tuz

220 G Esmer Şeker

85 G Mascarpone (Veya Yoğurt)

100 G Tereyağ

2 Yumurta

4 Muz

60 G Ceviz

Fırını 180°C ye ısıtın. Dikdörtgen kek kalıbına yağlı kağıt sererek hazırlayın. Un, karbonat ve tuzu beraber eleyin ve bekletin. Muzları soyun, bir kaseye alın ve çatal yardımıyla ezin, bekletin. Cevizi iri parçalar halinde kalıcak şekilde havanda döverek inceltin, bekletin. Esmer şeker, mascarpone (veya yoğurt) ve tereyağını mikserde orta yüksek ayarda yaklaşık 4 dakika çırpın. Mikseri orta avara düşürün, ilk yumurtayı bir kaseye kırın ve mikserdeki karışıma ekleyin. İlk yumurta tamamen karışana kadar çırpıttıktan sonra ikinci yumurtayı bir kaseye kırın ve mikserdeki karışıma ekleyin. Ara sıra mikseri durdurarak mikser kasesinin köşelerinde kalan hamuru bir spatula yardımıyla sıyırın ve mikseri tekrar çalıştırın. Mikser düşük ayarda çalışırken, ellediğiniz unlu karışımı kaşık yardımıyla azar azar ekleyin. Muzu ve cevizi ilave edin ve mikseri durdurun. Son kez spatula yardımıyla hamuru karıştırın ve önceden hazırladığınız kalıba alın. Spatula ile düzeltin. 180°C fırında 60 dakika pişirin. Keki fırından çıkardıktan sonra kalıbın içerisinde 60 dakika soğumaya bırakın. 60 dakika sonra pişirme kağıdından tutarak keki kalıptan çıkartın ve eğer kek tam soğumamışsa soğuyana kadar dinlendirin. Kek tamamen soğuduktan sonra dilimleyin, tereyağ veya karamel sos ile servis edebilirsiniz.