



Üzümlü Kek

Minon'un temel tariflerinden biri diyebiliriz. Siz kek yapmayı ve kimyasal kullanmadan kek kabartmayı kolay mı sanıyorsunuz? Hadi beraber deneyelim.

200 G Sultan Üzümlü (Sıcak Su Üzümlü Geçecek Kadar)

300 G Tereyağ

300 G Toz Şeker

6 Adet Yumurta

360 G Un

60 G Toz Badem

25 Ml Rom (Opsiyonel)

Şurup

125 Ml Su

50 G Toz Şeker

Dekor

Kuru üzümün su çekip yumuşaması için sıcak suyu üzümün üzerine ekleyin ve bekletin.

Kek kalıbınızı hazırlamak için tereyağ ile kalının her yerini ellerinizi kullanarak yağlayın. (Erimiş tereyağ olmamalı, dolaptan çıkardığınız bir küçük parça tereyağını direkt kullanabilirsiniz.) Daha sonra kalıba bolca un serpin ve kalıbı elinizde çevirerek her yerine geldiğine emin olduktan sonra fazla unu kalıbı ters çevirerek boşaltın. Kek kalıbını tezgaha vurarak yapışmamış fazla unu tekrar boşaltın.

Tereyağını ve toz şekeri mikserde kürek ucu ile iyice beyazlayıp kabarana kadar çırpın. (Bu işlemi kısa tutmaya çalışmayın, bu kekinizin kabarması için çok önemli bir aşama. Mikserde en az 5 dakika çırpmalısınız. Eğer mikseriniz yoksa kol gücünüze güvenin ve arada durarak da olsa spatula yardımıyla kremamsı olana kadar karıştırmaya devam edin.) Arada mikseri durdurarak spatula ile kenarlarını sıyırın ve tekrar çırpın.

Yumurtaları birer birer kırın ve karışıma ekleyin ve bir sonraki yumurtayı eklemeye başlamadan önce yumurtanın hamura karıştığına

emin olun. Bu aşamada da acele etmeyin ve karışımınız kesilmiş gibi gözükürse endişelenmeyin. (Bu malzemelerin farklı ısılarda olmasından kaynaklanıyor.)

Un ve toz bademi beraber eleyin, kaşık yardımıyla karışıma ekleyin. Unu eklemenizle birlikte mikserden toz yükselicektir. (Unun etrafa saçılmasını minimuma indirmek için her seferinde mikseri durdurarak unun 1/3 ünü ekleyerek bir bez yardımıyla mikserin ağzını kapatarak 15 saniye mikseri çalıştırabilirsiniz.) En son üzümü süzerek fazla sudan arındırın ve karışıma ekleyin, eğer kullanıyorsanız rom ilave edin ve 15 saniye daha karıştırıp mikseri durdurun. Spatula ile bir kere karıştırarak malzemelerinizin eşit şekilde karıştığına emin olun ve karışımı kalıba alıp, önceden ısıttığınız 170°C fırında 45 dakika pişirin.

Bu sırada şurubu hazırlamak için önce su sonra toz şekeri bir tencereye alın ve orta ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve soğuması için dinlendirin.

Kekiniz piştiğinde emin olmak için bir kürdan veya bir bıçakla kontrol ederek fırından çıkarın. 5 dakika oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra kekinizi kalıptan çıkarın. Hala sıcakken bir fırça yardımıyla hazırladığınız şurubun tamamını her yerine eşit olarak emdirin.

Kekiniz tamamen oda sıcaklığına indiğinde pudra şekeri serpererek sunuma hazır hale getirebilirsiniz.