


# Sonbahar Keki

Yaklaşık 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Hamur:

- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 100 g Dr. Oetker Kuvertür
- 100 g tereyağı
- 3 yumurta (orta boy)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

## Dolgu:

- 1 su bardağı çekirdeksiz vişne
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı krema
- 50 g Dr. Oetker Kuvertür

## Süslemek için:

- 1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

## Kalıp:

Kelebeçli kalıp (Ø 24 cm)

## 1 Ön hazırlık:

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Turbo pişirme: 160°C**  
**Alt-üst pişirme: 170°C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Kuvertür ile tereyağını bir kaba alın ve benmari yöntemi ile eritin. Çırpma kabına alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip mikser ile 2 dakika çırpin. Elediğiniz un karışımını ekleyin ve 2 dakika daha çırpin. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika**

Keki fırından alın. 15 dakika sonra kalıptan çıkarın. Pişirme kağıdından ayırıp soğumaya bırakın. Daha sonra enlemesine ikiye kesin.

## 3 Dolgunun hazırlanışı:

Vişne, toz şeker ve limon kabuğu rendesini küçük bir tencereye alıp orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve arada karıştırarak 7-8 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğutun.

Kremayı küçük bir tencereye alın. Kısık ateşte kaynayıncaya kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp kuvertürü ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında soğutun.

## 4 Şekillendirme:

Kekin alt katını servis tabağına alın, üzerine çikolatalı karışımı yayın. Vişneleri sıralayın ve üzerine üst kat keki kapatın.

## 5 Süsleme ve servis:

Servisten önce bir ağaç yaprağını kekin üzerine koyun ve kenarlarına kürdanlar batırarak sabitleyin. Üzerine pudra şekerini serpin. Yaprığı dikkatlice çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.