

Shire Toffee Puding

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 2/10

Shire toffee puding, hurmal yumuşak kek dokusunu sıcak toffee sosuyla birleştirerek Britanya tatlı geleneğinde çok sevilen yoğun bir kapamış sunar.

Malzemeler

- 200 gr Hurma
- 1.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Krema
- 1 su bardağı Esmer şeker
- 85 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Karbonat

Yapılış

1. Hurmaları sıcak suda 15 dakika yumuşatın.
2. Yumurta, esmer şeker, tereyağı un ve karbonat hurma püresiyle karıştırın.
3. Harcı yağlanmış kalıba döküp yüzeyi düzeltin.
4. Keki 180°C fırında 25 dakika pişirin.
5. Krema, esmer şeker ve tereyağı 1 dakika kaynatıp toffee sos yapın.
6. Sosu sıcak kekin üstüne döküp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Kekin üstüne sosu fırında 1 dakika kızdırmak için daha iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Shire toffee pudingi sıcak dilimleyip kremalı sosu hurmal kekin üstünden gezdirerek sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta