

Tosca Kaka

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 2/10

Tosca kaka, üstüne bademli karamel karışımı eklenen yumuşak kek tabanlı ve reçete çok sevilen ev usulü bir kahve tatlısıdır.

Malzemeler

- 220 gr Un
- 180 gr Toz şeker
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Tereyağ
- 100 gr File badem
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 100 ml Krema

Yapılış

1. Yumurta ve şekeri 4 dakika köpük köpük olana kadar çırpın.
2. Un ve kabartma tozunu ekleyip eritilmiş tereyağıyla kek hamurunu söndürmeden karıştırın.
3. Hamuru kalıba döküp 180°C fırında 22 dakika pişirin.
4. Tereyağ, şeker, krema ve file bademi parlak üst karışımına kadar pişirin.
5. Bademli üst karışımının üstüne yayın kenarlara taşmasını önleyin.
6. Keki 8 dakika daha pişirin, bademler açılarak karamel renk alsın.

PÜF NOKTASI

Bademli üst katını fırında 8 dakikada karamelleşmeden karamelize olmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip kahve ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş