ANANASLI ALT ÜST KEK

150 Gr Sana Hamurişi
1 Su Bardağı beyaz şeker
2 Adet yumurta
7 Dilim ananas
1 Paket vanilya
1 Çay Bardağı süt
1 Çay Bardağı esmer şeker
2 Su Bardağı un
1 Paket kabartma tozu

Derin bi kaba bir çay bardağı esmer şekeri ve bir çay bardağı suyu koyup şeker hafif ateşte karamelize olunca 3 çorba kaşığı sana hamur işi ilave edip eritiyoruz. Yağ eriyip hafifçe şekerle karışınca bir kaşık oda sıcaklığında erittiğimiz sana hamurişiyle yaglıyoruz ve şekerli karışımımızı kalıba döküyoruz. Eşit bir şekilde karamelimizi yayıyoruz. Üzerine ananas dilimlerini yerleştirioruz. Başka bir kapta unu eleyip içine vanilya ve kabartma tozunu ilave ediyoruz.başka bir kapta oda sıcaklığında beklettiğimiz 90 gr kadar sana hamurişini ve beyaz şekeri karıştırıp yumurtaları ilave edip mikserle çırpıyoruz. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave ediyoruz. En son sütüde ilave edip kek hamurumuzu bitiriyoruz. Kek kalıbının içine döküyoruz. 180 derecelik firinda üzeri iyice kızarana kadar pişiriyoruz. 10 dakika dinlendirip kek kalıbını düz bir servis tabağına ters çeviriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:79262 • adı:Ananaslı Alt Üst Kek • gönderen:kutlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:07