ANJELİK ERİKLİ KEK

4 adet yumurta
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
1 Türk Kahvesi fincanı bardağı erik suyu
100 gr eritilip ılınmış bitkisel margarin
1 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding
3 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2,5 su bardağı un
Erik püresi için:
5 adet büyük boy Anjelik eriği
2-3 yemek kaşığı toz şeker
1 adet çubuk tarçın
Süsleme için:
2-3 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema
3 adet Anjelik erik

Erik püresi için eriklerin çekirdeklerini çıkartın. İrice doğrayıp tencereye aktarın. Üzerine toz şekeri, üzerini örtecek kadar su ve 1 adet çubuk tarçını ilave edin. Orta ateşte erikler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Erik suyundan 1 Türk kahvesi kadarını ayırıp daha sonra kullanmak üzere kenarda bekletin. Kalan meyvelerden çok sulu olmayan bir meyve püresi elde edin.
Yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri 5 dakika boyunca çırpın.
Erik suyu ile eritilip ılınmış margarini ekleyin. 1 dakika daha çırpın.
Ayrı bir kapta elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu, Pakmaya Vanilin?i, Pakmaya Kakao?yu ve Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding?i harmanlayın.
Yumurtalı karışım ile kuru malzemeyi birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. En son erik püresini ekleyin. Karıştırmaya devam edin.
Kek hamurunu yağlanmış yuvarlak bir kek kalıbına dökün.
Kek hamurunun üzerine çekirdeğini çıkarıp enine ikiye kestiğiniz Anjelik erikleri daha sonra keki dilimlediğiniz zaman, her dilime denk gelecek şekilde yerleştirin. Yani 6 adet yarım Anjelik erik yerleştirmiş olacaksınız. Her Anjelik eriğin üzerine 1?er çay kaşığı toz şeker serpin ki piştiğinde reçel kıvamında ve tadında olsun.
Kek hamurunu 170 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.
Fırından alın, kalıbından çıkartıp tel bir ızgara üzerinde ılınmaya bırakın. İsterseniz dilimlerken krema eşliğinde servis yapabilirsiniz.

Not: Anjelik eriklerin içinin kırmızı olmasına dikkat ederseniz, kekinizin lezzeti daha farklı olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:122022 • adı:Anjelik Erikli Kek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:46