ARMUTLU KESTANELİ KEK

Malzemesi
800 gr kestane
2 yumurta
1 su bardağı süt kreması
2 çay bardağı tozşeker
2 armut
1 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı mısır unu
1 çorba kaşığı rendelenmiş çikolata

Kestaneleri yıkayıp keskin bir bıçakla kabuklarını çizin. Tencereye alıp su ilave edin ve kabukları açılıncaya kadar haşlayın. Süzüp kabuklarını soyun.
Kestaneleri derin bir kaba alın. 2 yumurta, süt kreması ve tozşekeri ekleyip blender ile ezerek püre haline getirin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Armutları soyup dilimleyin. Kalan şekeri tavaya alıp 1 kaşık su ekleyerek ağdalaştırın. 20-22 cm'lik ortası delik kek kalıbına döküp mısır unu serpin. Armut dilimlerini döşeyin.
Bir kat kestaneli karışım, bir kat armut dilimi şeklinde malzeme bitinceye dek sıralamayı sürdürün. Fırında 30 dakika pişirin. Ilınınca üzerini çikolata ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

ML® Armutlu Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22033 • adı:ARMUTLU KESTANELİ KEK • gönderen:buket • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:02