BADEM MANTOLU ÜZÜMLÜ KEK

250 gr margarin
4 adet yumurta
1 su bardagi seker
1 su bardagi sıvı yağ
1 su bardaği süt
Yarim paket kabartma tozu
Yarim paket vanilya
Yarim cay kasigi karbonat
Yeterince un
1 cay bardagi kızıl üzüm
200 gr badem

Ön hazirlik olarak öncelikle kuru üzümün üzerine kaynar su ilave edilir ve bir müddet yumusamasi beklenir daha sonra firinimizi isitmaya basliyoruz 175 derecede ve kalibimizi margarinle yaglayip kalibin tüm kenarina bademi serpistiriyoruz. Kek harcimiz icin öncelikle yumurta ve seker karistirma kabina alinir ve en az 5 dakika yumurta köpük köpük oluncaya dek mikserle cirpilir, daha sonra sivi malzemeler yani siviyagi ve sütü ilave edilir cirpilir ardindan kurumalzemeler, 1 bucuk su bardagi un, erimiş margarini, kabartma tozu ve karbonat mutlaka elekten gecirilerek eklenir ve malzeme tamamen bir birine karisana dek cirpilir daha sonra un gerikiyor ise biraz daha eklenir ve en son kalan badem, suyu süzülen ve biraz un serpilerek unlanan üzümler eklenerek spatula yada tahta kasik ile karistirilir ve önceden hazirladigimiz kaliba dökülür yine önceden isittigimiz firinda 35,40 dakika pisirilir en son ici bir tahta sisle kontrol edilir eger icide pismis ise firindan alinarak sogumaya burakilir,iyice soguduktan sonra kaliptan ters cevrilir ve dilimlenerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:99016 • adı:Badem Mantolu Üzümlü Kek • gönderen:bin nur • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:37