CENOVA KEKİ

240 gr (1 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
4 yumurta
270 gr (2+1/4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
kahve kaşığının ucuyla tuz
60 gr (1/3 su bardağı) karışık meyve kabuğu şekerlemesi
180 gr (1 su bardağı) kuru üzüm
60 gr (1/3 su bardağı) vişne reçeli taneleri
60 gr (1/3 su bardağı) ceviz (bıçakla kıyılmış)
1 portakal kabuğu rendesi
1 limon kabuğu rendesi

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 C) ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağı ile 20 cm çapında kek kalıbını yağlayarak bir kenara bırakınız. Orta boy bir kapta kalan tereyağı ve şekeri tahta bir kaşıkla, karışım ince ve köpüklü bir görünüş alıncaya kadar çırpınız. Yumurtaların herbirini ayrı ayrı ve her biri ile bir çorba kaşığı un katarak aynı kabın içinde çırpınız. Bütün yumurtalar çırpıldıktan sonra geri kalan undan 2 çorba kaşığı un ayırınız. Kabartma tozunu, tuzu ve kalan unu kabın içine eleyiniz. Sonra iyice karıştırarak bir kenara bırakınız. Küçük bir kapta meyve kabuğu şekerlemesini, kuru üzümleri ve vişneleri karıştırarak ayırdığınız iki çorba kaşığı unu ekleyip iyice karıştırınız. Bu karışıma ceviz, limon ve portakal kabuğu rendelerini ekleyip orta boy kaptaki karışımın içine boşaltınız. Hazırlanan bu kek hamurunu kalıba alıp bir bıçakla üstünü düzleyiniz. Kalıbı fırının ortasına yerleştirerek bir saat, kekin ortasına bir şiş batırdığınızda
temiz ve kuru çıkana kadar pişiriniz. Keki fırından alıp bir servis tabağına koyunuz, iyice soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Cenova keki hava geçirmez bir kek tenceresinde saklandığında 2 hafta durabilir.

© lezzetler.com tarif no:59759 • adı:CENOVA KEKİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:26