CEVİZLİ KARAMEL KEK

Malzeme
- 75 gram. Sana yağı
- 1 buçuk su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 buçuk su bardağı pudra şekeri
- 2 adet armut
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 buçuk çay kaşık karbonat
- Bir tutam tuz
- Muskat rendesi
- Sosu için:
- 125 gram yarım ceviz
- 60 gram Sana yağı = 4 yemek kaşığı
- 50 gram pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı süt

Hazırlanışı
Armudun kabuklarını soyup, rendeleyiniz.
Derin bir kâsenin içerisinde yumurta, şeker, Sana yağını krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
Daha sonra içine un ve karbonatı bir süzgeç yardımı ile eleyerek ilave ediniz.
En son olarak içine tarçını, rendelenmiş armudu, muskat rendesini ilave edip, tahta bir kaşık yardımı ile karıştırıp, sıvı sana ile yağlanmış yuvarlak düz kek kalıbına alınız.
Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.
Pişen keki kalıbında 10 dakika pişirip, servis tabağına ters çeviriniz.
Sosu için:
Küçük bir tencerede Sana yağını, yarım cevizleri, pudra şekeri ve sütü karıştırıp, bir taşım pişiriniz.
Sosu kekin üzerine döküp, iyice soğutup, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29518 • adı:Cevizli Karamel Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:42