CEVİZLİ MUZLU KEK

125 gram margarin,
3/4 su bardağı tozşeker,
2 hafifçe çırpılmış yumurta,
1 + 1/2 bardak un,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,
2 çorba kaşığı süt,
3/4 su bardağı ezilmiş muz,
çeyrek su bardağı kıyılmış ceviz,
yarım su bardağı çikolata parçaları.
Krem peynirli kaplama için:
125 gram labne peyniri,
çeyrek su bardağı pudraşekeri,
1 paket vanilya,
2 çorba kaşığı krema.
Süslemek için ceviz ve tarçın

Fırını 180 dereceye getirin. 23 cm çapında bir kek kalıbını yağlayın. Mikser yardımıyla yağ ve tozşekeri koyu kıvama getirene kadar çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyin ve her yumurtadan sonra ayrı ayrı karıştırın. Karışımı daha geniş bir kaba alın. Metal bir kaşık yardımıyla, unu ve kabartma tozunu sütle karıştırın. Muzları, ceviz, çikolata parçalarını ekleyin ve iyice karışıncaya kadar karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün ve üzerini bıçakla düzeltin. 40-45 dakika kadar pişirin. Çıkartmadan önce yine de kekinize bir bıçak batırarak ortasının pişip pişmediğini kontrol edin. Keki ters çevirmeden önce kalıbının içinde 10 dakika kadar soğutun.
Peynirli kaplamayı yapmak için: Mikserle, peyniri koyu krema kıvamına gelene kadar çırpın. Pudraşekeri, vanilya ve kremayı ekleyin. İyice karışıncaya kadar çırpın. Kekin üzerine bu hazırladığınız kremayı düzgün bir şekilde dökün. Üzerini ceviz ve tarçınla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17649 • adı:Cevizli Muzlu Kek • gönderen:sanatkar • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:06