ELMALI PEYNİRLİ KEK

Malzeme
- 3 adet yumurta
- 125 gram Sana paket
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı Sana Kase Peynirli Sandviç Sürme (Sade)
- 1 su bardağı damla çikolata
- 2 adet elma
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil

Hazırlanışı
1. Elmaların kabuklarını soyup rendeledikten sonra limonlu suda bekletin.
2. Kâsenin içine oda sıcaklığında en az yarım saat beklettiğiniz yumurtaları ve pudra şekerini, pudra şekeri yumurtanın içinde eriyinceye kadar mikser yardımıyla çırpın.
3. Daha sonra içine oda sıcaklığında yumuşatıp küplere kestiğiniz Sana yağını ekleyip karıştırmaya devam edin.
4. Kek harcına sırasıyla oda sıcaklığında 10 dakika beklettiğiniz Sana Crème Bonjour Peynirli Sandviç Sürmeyi (Sade), sütü ve zencefili ilave edip çırpın.
5. Bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu ve tarçını ilave edip karıştırın.
6. Sana ile yağladığınız kek kalıbının içine kek harcının yarısını döküp kaşık ile üstünü düzeltin. Üzerine rendelenmiş elmaların ve damla çikolataların yarısını dökün.
7. Üzerine kalan kek harcını koyup düzeltin. Kalan damla çikolataları ve rendelenmiş elmaları serpin.
8. Elmalı peynirli keki önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
9. Pişen keki kalıbında en az 10 dakika bekletip iyice soğutun. Servis tabağına ters çevirip çıkardıktan sonra dilimleyerek arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29403 • adı:Elmalı Peynirli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 04:09