FINDIK EZMELİ KEK

Malzeme
- 200 g Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Harcı İçin:
- 4 yemek kaşığı fındık ezmesi
- 4 yemek kaşığı süt
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık

Hazırlanışı
1. Derin bir kâsenin içerisinde yumurtaları ve şekeri bir çırpıcı veya mikser yardımı ile şeker yumurtanın içinde iyice eriyene kadar çırpın.
2. Harç krema kıvamına gelince içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ve yoğurdu ilave edip, karıştırın.
3. Bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edip, karıştırın.
4. Ayrı bir kâsede kekin kreması için iri çekilmiş fındıkları, süstü ve fındık ezmesini bir çatal veya çırpıcı yardımı ile karıştırın.
5. Sıvı Sana ile yağlayıp, unladığınız yuvarlak kek kalıbına ilk önce kek harcın yarısını koyup, kaşığın sırtı ile üzerini düzeltin Kek harcının üzerine fındık ezmeli kremayı koyup, iyice harcın üzerine yayın. kremanın üzerine kalan kek harcının üzerine koyup, düzeltin.
6. Keki önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dak. Pişirin.
7. Keki piştikten sonra kalıbında en az 10 dak. Soğutup, servis tabağına ters çevirerek çıkarın.
8. Arzuya göre üzrini krem şanti veya vanilyalı dondurma ile süsleyip, servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29428 • adı:Fındık Ezmeli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:09