MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

Tuğrul Şavkar

4 adet yumurta
375 gr. tozşeker
1 su bardağı yoğurt
125 ml. eriltilmiş margarin
1 paket kabartma tozu
375 gr. un (3 su bardağı)
1 paket vanilin
1 adet limon (kabuğu rendelenmiş)
1/2 su bardağı karışık meyve şekerlemeleri (incir, kiraz, portakal)
1/2 su bardağı kuru üzüm (yıkanmış)

Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Bir kek kalıbını yağlayıp, unlayın ve ters çevirerek fazla ununu silkeleyin. Yumurta ve şekeri karıştırma kabına koyarak şeker eriyinceye kadar mikser ile yaklaşık 3-4 dakika çırpın. Karışıma, yoğurdu ve eritilmiş margarini katarak 1-2 dakika çırpın. Kabartma tozunu, unu, vanilini ve limon kabuğu rendesini ekleyerek çırpmayı 5-6 dakika daha sürdürün.
Meyve şekerlemelerini küçük parçalar halinde doğrayın. Kuru üzümleri ve meyve şekerlemelerini kek hamuruna katıp, bir spatula ile karıştırarak hamurun her tarafına eşit dağılmalarını sağlayın. Kek hamurunuzu yağlanıp unlanmış kalıba boşaltın. Sıcak fırına sürerek 40 - 45 dakika pişirin. Bu süre sonunda kekin pişip pişmediğiniz anlamak için ortasına bir kürdan batırın. Kürdan kuru çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Eğer nemli ise pişirme süresini uzatın.
Pişen keki fırından çıkarın. Keki kendi kalıbında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıbından çıkartıp, dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75676 • adı:Meyve Şekerlemeli Kek • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:47