HAVUÇLU CEVİZLİ KEK

Sahrap Soysal

Kek hamuru için:
4 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
2 çay kaşığı toz tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
2.5 su bardağı un
3 su bardağı dolusu rendelenmiş havuç
Krema İçin:
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı pekmez
2 çorba kaşığı buğday nişastası

Havuçları kazıyarak temizleyin. Yıkayıp rendeleyin.
Toz şeker ve oda sıcaklığında beklemiş olan yumurtaları derin bir kaba alıp mikserle 5 dakika çırpın. Sıvıyağ, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin. Unu ilave edip 2-3 dakika daha çırpın. Son olarak, havuç ve cevizi ekleyip kaşık ya da spatula yardımıyla karıştırın.
Hamuru yağlanmış orta boy bir kalıba döküp üzerine kaşık yada spatula ile düzeltin. 5 dakika önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 50-55 dakika pişirin. Çıkarıp 10 dakika dinlendirip servis tabağına alın ve ılımaya bırakın.
Krema için; küçük bir tencerede nişastayı, süt ve şekeri karıştırın. Kısık ateşte karıştırarak pişirin. Sos koyulaşmaya başlayınca pekmezi ilave edin ve birkaç dakika daha kaynatıp ocağı kapatın. Soğuyuncaya kadar arada sırada karıştırın.
Soğuyan kremayı ılık hale gelen kekin üzerine gezdirin, isterseniz çikolatalı sos da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:89053 • adı:Havuçlu Cevizli Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:17