KARAMELLİ ELMALI KEK

https://yemek.name

Karamel Elmalar için;
3-4 adet orta boy Elma
2 yemek kaşığı Tereyağ veya Margarin
2 yemek kaşığı Toz şeker
1 çimdik Tarçın
Kek Hamuru için;
1 su bardağı Un
4 yemek kaşığı Badem Unu
1/3 su bardağı Buğday Nişastası
1/3 su bardağı Fındık (Un haline getirilmiş durumda)
3 adet yumurta
1/2 su bardağı Yoğurt
1/3 su bardağı Zeytinyağı
½ çay kaşığı Vanilya Özü
1 çay kaşığı Karbonat
2 çay kaşığı Hamur Kabartma Tozu

Fırın 175 derece fanlı olarak ön ısıtma yapılır.
Ocak üzerinde kısık ateşte bir kabın içine tereyağı veya margarin, şeker, tarçın ve elmalar konur. Elma dilimleri yumuşayınca kadar nazikçe karıştırılarak pişirilir. 20cm'lik kek kalıbı sıvıyağ ile yağlanır ve karameline olan elma dilimleri tabana yerleştirilir.
Kek hamurunu hazırlamak için yoğurt ve şeker çırpılır ve yumurtalar tek tek ilave edilir. Çırpma işlemi devam ederken kek için kalan bütün malzeme bu karışıma eklenir ve hafif akışkan bir kek hamuru elde edilir.
Hazırlanan kek hamuru kalıba dökülür ve sıcak fırında yaklaşık 40 dakika veya batırılan bıçak temiz çıkıncaya kadar pişirilir. Süre sonunda soğuması için tel ızgaraya alınır.
Soğuduktan sonra ters çevrilerek servis tabağına alınır. 3 saat sonra ikram için hazır olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:130361 • adı:Karamelli Elmalı Kek • gönderen:beeebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:55