KAYISILI CEVİZLİ KEK

Malzeme
- 200 gram Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 20 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Üzeri İçin:
- 1 paket Labne krem peyniri
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı
Kayısıları yatay olarak ortadan ikiye kesiniz.
Derin bir kâsenin içerisinde oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, pudra şekerini ve Sana yağını krema kıvamına gelene kadar çırpıcı veya mikser ile çırpınız.
Daha sonra içerisine, yoğurdu ve bir süzgeç yardımı ile eleyerek un,tarçın vanilya ve kabartma tozunu ilave edip, çırpmaya devam ediniz.
Kek harcını iyice karıştırdıktan sonra en son içerisine damla çikolatayı ekleyip, tahta kaşık ile karıştırınız.
Sıvı Sana ile yağladığınız açılır kapanır kek kalıbına, kek harcının yarısını döküp, kaşığın sırtı ile düzeltiniz..
harcın üzerine cevizleri serpip, kalan kek harcını üzerine döküp düzeltiniz.
Kek harcının üzerine kesilmiş kuru kayısıları dış kabukları üste gelecek şekilde dizip, hafifçe üzerlerine bastırınız.Keki, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.
Kek pişerken, küçük bir kâsede Labne peynirini ve pudra şekerini çırpınız.
Fırından çıkardıktan sonra keki 5 dakika kalıbın içinde soğutup, servis tabağına çıkarınız.
Hazırladığınız sosu sıkma torbasına koyup, kekin üzerini süsleyip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29479 • adı:Kayısılı Cevizli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:52