İSKOÇ KEKİ

350 g karışık kuru meyveler
55 g kiraz, dörde bölünmüş
1/4 bardak vişne suyu
110 g tereyağı, yumuşatılmış
110 g kahverengi şeker
2 büyük yumurta, çırpılmış
55 gr un
2 çay kaşığı karışık baharat
Süslemek için:
1 çorba kaşığı yerfıstığı badem fındık, ceviz ve macadamia fındığı
3 yemek kaşığı marmelat
1 yemek kaşığı vişne suyu

Kurutulmuş meyve ve kirazları birlikte karıştırın ve üzerine vişne suyunu dökün.
Bir gece bekletin.
Fırını 150 ° C'ye önceden ısıtın ve 20 santimlik kare kek kalıbını yağlayın.
Tereyağına parça parça şekeri ekleyerek iyice çırpın.
Unu ve baharatı ve süzülen kuru meyveleri de katın.
Karışımı kek kalıbına boşaltın ve fındıkları üstüne koyun.
Pişirilmesi için 1 saat 15 dakika ya da batırılmış bir şiş temiz çıkana kadar pişirin.
Keki tel rafa koyun ve soğumaya bırakın.
Marmelat ve vişne suyunu birlikte ısıtın, kuru yemişlerle karıştırarak kekin üzerine sürün.

© lezzetler.com tarif no:135451 • adı:İskoç Keki • gönderen:sultan ener • indirme tarihi:14.05.2024 - 21:04