ŞEFTALİ VE PEYNİRLİ KEK

10 kişilik Gerekli malzeme:
2 şeftali
1 çay bardağı şeftali suyu
1 su bardağı tozşeker
125 gr margarin
3 yumurta
3 su bardağı un
1 kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı fındık
1 su bardağı tuzsuz lor peyniri
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Tozşeker, 3 yumurta ve eritilmiş margarini mikserle 15 dakika çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edin. Şeftalileri küp şeklinde kesin ve şeftali suyuyla birlikte karışıma ekleyin. Fındığın yarısı ile lor peynirini ilave edip karıştırın. Kek malzemesini yağlanmış kalıba döküp ayırdığınız fındıkları iri döverek üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri eleyip servis yapın.

ML® Şeftalili Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17503 • adı:Şeftali ve Peynirli Kek • gönderen:elvan • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:12