ÜZÜMLÜ ÇAYLI KEK

Malzeme
- 125 gram Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı demli soğuk çay
- 1 çay kaşık tarçın
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- ½ su bardağı kuru üzüm

Hazırlanışı
Yarım paket (125 gram) Sana yağını oda sıcaklığında yumuşatınız.
Kuru üzümleri ayıklayıp, ıslatınız.
Poşet çayın üzerine sıcak su döküp, demleyiniz.
Demlediğiniz çayı soğumaya bırakınız.
Bir kâsenin içinde yumuşamış Sana'yağını ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
Yumurtaları ayrı bir kâse içine kırıp, krema kıvamına gelen harca tek tek karıştırarak ilave edip, çırpmaya devam ediniz.
Daha sonra harca demlenmiş soğuk çayı, bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, zencefili, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırınız.
Kek harcını Sana ile yağlanmış kek kalıbına dökünüz.
Üzerine suyunu süzdüğünüz kuru üzümleri serpip, öylece üzümleri harca batırmadan bırakınız.
Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.
Fırından çıkartıktan sonra en az 15 dakika keki, kalıpta bekletip daha sonra servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkarıp, servis ediniz.

ML® Üzümlü Çaylı Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29441 • adı:Üzümlü Çaylı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.04.2024 - 19:06