4 ÇEYREK KEKİ

2 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (2 su bardağı)
2 tatlı kaşığı un
4 yumurta
250 gr (1 su bardağı şeker)
250 gr margarin (eritilmiş)
90 gr karışık meyve şekerlemesi
2 çorba kaşığı portakal suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip ısıtınız.
22,5 cm'lik bir kek kalıbını 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayınız. Dibine yuvarlak kesilmiş yağlı kağıt döşeyerek, üstünü kalan 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayınız.
Kalıba 2 tatlı kaşığı un serpip çevirerek unu her tarafına yaydıktan sonra, kalıbın arkasına vurarak fazla unu dökünüz.
Yumurtaları ve şekeri birlikte, ateşe dayanıklı orta boy bir cam kaseye koyup, sıcak su dolu bir tencereye oturtarak tencereyi orta ateşe yerleştiriniz. Kasedeki karışımı yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile karıştırarak koyulaşıp telle beraber kalkana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkarınız.
Geri kalan unu kaseye ekleyip madenî bir kaşıkla karışıma katınız.
Eritilmiş margarini azar azar her seferinde iyice karıştırarak ekledikten sonra, meyve şekerlemesi ve portakal suyunu katarak, karışımı kek kalıbına dökünüz.
Kalıbı ılık fırında 1,5 saate yakın, bir şiş kekin ortasına batırıldığında kuru ve temiz çıkana kadar pişiriniz.
Kalıbı fırından çıkarıp, iç kenarından çepeçevre bıçak gezdirip ters çeviriniz.

© lezzetler.com tarif no:60325 • adı:4 ÇEYREK KEKİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:01