AYVALI TEPSİ KEKİ

6 adet yumurta
2 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
Yarım su bardağı fındık yağı
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
4 su bardağı un
1 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding
2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2 adet büyük boy ayva
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası

Kabuğunu soyduğunuz ayvaları rendeleyin ve tarçınla birlikte harmanlayıp oda ısısında birkaç saat bekletin.
Yumurtaları Pakmaya Pudra Şekeri?yle birlikte köpük köpük olana dek yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın.
Yağları ve suyu ilave edin. 1 dakika daha çırpın.
Unu, toz halindeki Pakmaya Türk Kahveli Puding?i, şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu harmanlayın.
Unlu karışım ile yumurtalı karışımı birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.
Kek hamurunun yarısını yağlanmış orta boy dikdörtgen bir tepsiye aktarın.
Üzerine oda ısısında bekledikçe kahverengine dönen rendelenmiş ayvayı serpin. Üzerine tekrar kalan hamuru dökün.
En son Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası?nı da serpin.
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:121893 • adı:Ayvalı Tepsi Keki • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:03