BADEM UNLU KEK

2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı badem unu
3/4 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 yemek kaşığı vanilya esansı
1/4 su bardağı kayısı marmelatı
1 yemek kaşığı taze lime limonu suyu
1/4 su bardağı file badem

Yaklaşık 23 santim çapındaki, yandan açılan kelepçeli kek kalıbının iç yan kısımlarını yağlayınız. Kek kalıbının tabanının ölçüsünde, daire şeklinde yağlı kağıt kesiniz. Kestiğiniz kağıdı kalıbın içine yerleştiriniz. Fırının sıcaklığını 175 dereceye ayarlayınız. Derin bir karıştırma kabına badem unu ve tozşeker koyup harmanlayınız. Bu malzemelerin üzerine yumurtaları teker teker ekleyerek mikser veya tel karıştırıcı ile karıştırınız.
Vanilya esansı ve margarin ilave edip bütün malzemeler iyice karışana kadar tekrar karıştırınız. Karışmış malzemeyi kek kalıbına boşaltınız. Hamurun üst kısmının düz bir hal alması için, gerekirse biraz bekleyiniz veya kalıbı tezgaha hafifçe vurarak düzelmesini sağlayınız.
Önceden ısınmış fırında 25 dakika kadar pişiriniz. Bir kürdan batırarak piştiğinden emin olunuz. (Kürdan temiz çıkarsa pişmiş demektir.)
Keki tel bir ızgara üzerine çıkararak en az 15 dakika soğumasını sağlayınız. Soğumuş veya ılımış keki kalıptan çıkarınız. Kekin alt tabanındaki yağlı kağıdı çıkarmak için, kağıtlı kısım yukarda kalacak şekilde düz bir tabağa koyunuz. Kağıdı yan kenardan kaldırarak çekip kekten ayırınız. Kağıdı çıkardıktan sonra kekin üst kısmı yukarı gelecek şekilde servis tabağına yerleştiriniz.
Küçük bir pişirme kabına kayısı marmeladını ve limon suyunu ekleyerek, hafif ateşte pişirerek, akıcı bir hal almasını sağlayınız.
Hazırladığınız bu marmelatlı karışımı, bir fırça ile kekin üst yan kenarlarına, yaklaşık 5 santim genişlikte olacak şekilde sürünüz. Ayrıca en ortaya 5 santim çapında bir daire olacak şekilde sürünüz.
Marmelatın sürüldüğü yerleri file bademle kaplayınız.
Hazırladığınız keki, arzunuza göre krem şanti ve taze meyvelerle süsleyip, dilimleyerek servis yapınız.