CEVİZLİ ÇITIR KEK

4 adet elma
100 gr margarin
2,5 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumarta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 tatlı kaşığı tarçın
Biraz muskat rendesi
25 gr margarin
Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz
Yarım su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı soğuk su
Kıtırı için;
25 gr margarin
½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
½ su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı soğuk su

Derin bir kasede oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları ve pudra şekerini mikser veya bir çırpıcı yardımıyla çırpın.
Şeker yumurtaların içinde eriyince yumuşamış yağı ilave edip, karıştırın.
Harç kıvamına gelince sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı, kabartma tozunu, tarçını ve muskat rendesini ekleyip, karıştırın.
Elmaların kabuklarını soyup, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin, rendelenmiş elmaları, kullanıncaya kadar kararmaması için limonlu suda bekletin. Kek harcı kıvamına gelince içine rendelenmiş elmaları, suyunu süzüp, tahta bir kaşık ile harca ekleyip, karıştırın.
Kıtırı için küçük bir kaseye; yumuşamış margarini, şekeri, iri çekilmiş cevizi, tarçını ve suyu koyup, parmak uçlarınız ile kıtırı karıştırın.
Elmalı kek harcını yağlanmış kek kalıbına koyup, üzerine kıtırı parmaklarınız ile ufalıyarak koyun.
Cevizli kıtır keki, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
Pişen keki kalıbında en az 10 dakika bekletip, iyice soğutup, servis tabağına alın.
Arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:118913 • adı:Cevizli Çıtır Kek • gönderen:kırmızı başlıklı kız • indirme tarihi:27.04.2024 - 10:26