CEVİZLİ KAHVELİ KEK

Oktay Usta

3 Yumurta
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı süt
125 gr. Margarin
1 Paket kabartma tozu
1 Çorba kahvesi türk kahvesi
1 Çorba kaşığı kakao
2 Su bardağı un
Kreması için:
4 Çorba kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı nişasta
1 Çorba kaşığı pirinç unu
1 Paket vanilya
2 Su bardağı süt
Karameli için:
1 Çay bardağı toz şeker
2 Çorba kaşığı su
I üzeri için
1 Kâse ceviz

Karıştırma kabına yumurtaları kırıp üzerine şekeri dökerek köpürtüyoruz. Sütü, eritilmiş margarini ilave edip mikserle bir kez daha karıştırdıktan sonra unu, Türk kahvesini, kakaoyu, kabartma tozunu koyup mikserle karıştırdıktan sonra yağlanmış kek kalıbımızın içerisine alıyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişiriyoruz. Sıra geldi kremasını hazırlamaya. Bir tencereye sütü, pirinç ununu, nişastayı, vanilyayı, şekeri alıp karıştırarak pişiriyoruz. Kekimiz fırından çıkınca sıcak olarak üzerine kremasını döküyoruz. Kekimiz bu şekilde beklerken karamelini hazırlıyoruz. Küçük bir tavaya şekeri ve suyu alıyoruz. Kaynatıp karamel rengi olana kadar pişiriyoruz. Kekin kremasının üzerine bütün cevizleri dizip hazırladığımız karamel sosu kaşıkla üzerine gezdiriyoruz. Kekimiz tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek servis ediyoruz.

Fotoğraf "h.yıldırım" tarafından gönderildi. 01.01.2018

© lezzetler.com tarif no:59952 • adı:Cevizli Kahveli Kek • gönderen:Şule'nin Şarkısı • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:57