CEVİZLİ ÜZÜMLÜ KEK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
60 g çekirdeksiz kuru üzüm
1 yemek kaşığı un
350 g un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
225 g yumuşak margarin
250 g toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 tutam tuz
7 yemek kaşığı süt
4 yumurta
1 su bardağı iri kırılmış ceviz
Kalıp:
Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Üzümleri bir kaseye alın, üzerini kapatacak kadar su doldurun ve 20 dakika bekletin. Süre sonunda suyunu iyice süzün ve 1 yemek kaşığı un ilave edip karıştırın. Kek kalıbını margarin ile yağlayın ve unlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarini çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Çırpmaya devam ederek sırayla toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve sütü ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek her birini 30 saniye çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve düşük devirde 1 dakika çırpın. Unlanmış üzüm ve cevizi ilave edip düşük devirde yarım dakika çırpın. Hamuru hazırladığınız kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika
Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168310 • adı:Cevizli Üzümlü Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:56