



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE HAVUÇLU TEPŞİ KEKİ

- 4 yumurta
- 1,5 çay bardağı (140-150g) toz şeker
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
- Yarım çay bardağı (50 ml) su
- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 2,5 su bardağı (250 g) buğday unu
- 3 adet orta boy havuç
- 1 su bardağı (90-100 g) ince çekilmiş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- ÜZERİ İÇİN:
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 300 ml (1,5 su bardağı) süt
- 1 yemek kaşığı (25 g) margarin veya tereyağı
- Yarım kutu (100 g) labne
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pasta Dünyası Pembe Boncuk
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pasta Dünyası Bitter Pasta Süsü
- ANTEPFİSTİKLİ TOPLAR İÇİN:
- 10 adet kuru hurma (Kudüs hurması)
- 2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
- 1-2 yemek kaşığı portakal suyu
- 1 adet muz, olgun ve yumuşak
- 1-2 yemek kaşığı bal
- 1 su bardağı (100 g) Antepfıstığı içi, iri çekilmiş

Kekin üzerini kaplamak için kremasını hazırlayın. Bunun için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı cam bir kaseye aktarın. Üzerine buzdolabından yeni çıkardığınız soğuk sütü, labneyi ve margarini ekleyin. Mikserin önce düşük, sonra da yüksek devriyle çırparak yoğun bir kıvam edin. Pasta kremanız hazır, buzdolabında bekletebilirsiniz.

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü, suyu ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışımı, rendelenmiş havuçları, ceviz içini, rendelenmiş portakal kabuğunu, unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir fırın kabına dökün.

Kek hamurunu bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

Bu arada Antepfıstıklı topları hazırlayın. Bunun için çekirdeklerini çıkardığınız hurmayı, Pakmaya Kakao'yu ve muzunu mutfak robotuna aktarın. Püre haline getirin. Gerekirse biraz portakal suyu ilave edebilirsiniz. Elde ettiğiniz hamurdan küçük toplar hazırlayın. Her topu önce bala, sonra da Antepfıstığı içine bulayın. Fıstıklı toplanız hazırdır.

Soğuyan kekin üzerine hazırladığınız pasta kremasından sıkın. Buzdolabında 2 saat bekletin.

Servis yapmadan önce keki kare şeklinde dilimleyin. Her dilimin üzerine hazırladığınız antepfıstıklı topları yerleştirin, Pembe Boncuk ve Bitter Pasta Süsü ile pastanızı tamamlayın.



© lezzetler.com tarif no:138390 • adı:Cevizli ve Havulu Tepsi Keki • gönderen:tc fahri • indirme tarihi:19.09.2024 - 09:17