



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI FINDIKLI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

İç malzeme:

3 adet küp şeklinde doğranmış kırmızı elma

1 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı fındık kırığı

Hamur:

200 g yumuşak margarin

1 su bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

2 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

0,5 çay bardağı fındık kırığı

2 yemek kaşığı toz şeker

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Elma ve toz şekeri tencereye alın ve suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. 2 yemek kaşığı kadarını üzerinde kullanmak için ayrı bir kaba alın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırın, eleyerek karışıma ilave edin ve mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru ikiye bölün. İlk yarısına 1 yemek kaşığı kakao ve 2 yemek kaşığı süt ekleyip 1 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba dökün ve yayın. Üzerine elmaları yayın ve 1 çay bardağı fındık kırığını serpin. Üzerine kalan beyaz hamuru yayın. Üzerine ayırdığınız elmaları sıralayın. Fındık kırığı ve toz şekeri serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168431 • adı:Elmalı Fındıklı Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.05.2025 - 23:19