



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MAYALI KEK

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

Dolgu:

3 adet elma

0,5 çay kaşığı toz tarçın

Hamur:

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya

2 yumurta akı

0,5 çay bardağı toz şeker

2 yumurta sarısı

1 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Elmaların kabuğunu soyun ve bir adedini 1 cm kalınlığında dilimleyin. Bu dilimlerden elma şeklindeki kurabiye kalıbı ile şekiller kesin. Bu şekilleri üst süsleme için ayırın. Kalan parçaları ve elmaları küçük küpler şeklinde kesin. Bir kaba alın, tarçını ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Kalıbı margarin ile yağlayın.

Un ve mayayı bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta aklarını bir çırpma kabına alın ve mikserin çırpıcı uçları ile 1 dakika çırpın. Yarım çay bardağı toz şekeri ilave edin ve 2-3 dakika daha çırpın. Ayrı bir çırpma kabına yumurta sarısı, toz şeker, sıvı yağ ve şekerli vanilini alın. Mikserin düşük devrinde 1-2 dakika çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Yumurta akını hazırladığınız hamurun içerisine ilave edin ve spatula yardımı ile alttan üste doğru yavaşça karıştırın. Elmaları ekleyin, kısa bir süre daha karıştırın ve hamuru kalıba alın. Üst süsleme için hazırladığınız elmaları üzerine yerleştirin ve 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda fırının orta rafına yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Elmaların üzerine fırça yardımı ile kırmızı jel renklendirici sürün ve dilimleyerek servis yapın.

