



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MOZAIK KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 200 g Sana yağı
- 1 buçuk su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet elma
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet portakalın kabuğunun rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- Pudra şekeri (üzeri için)

Hazırlanışı

Elmayı ayıklayıp, rendeledikten sonra kararması için limonlu su da bekletin.

Derin bir kâsenin içerisinde, oda sıcaklığında yumuşattığınız sana yağını, şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Daha sonra içine yoğurdu, bir süzgeç yardımı ile unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyerek ilave edip, karıştırınız. Kek harcını ikiye ayırınız. Kek harcını yarısına bir süzgeç yardımı ile süzdüğünüz rende elmayı ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

Elmalı kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına koyup, üzerini kaşığın sırtı ile düzeltin.

Kalan kek harcını olarak tarçını, iri çekilmiş cevizi ve portakal kabuğunun rendesini ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Cevizli harcı, elmalı harcın üstüne döküp, bir çatal yardımı ile karıştırın.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dak. pişiriniz.

Pişen keki kalıbında 15 dak. Bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, üzerine pudra şekeri serpip, servis ediniz.