FINDIKLI KEK

14-16 kişilik MALZEMESİ:
3/4 bardak süt
1/3 bardak krem şanti
3 çorba kaşığı tereyağı
125 gr. malt hülasası (bulabilirseniz)
1+1/3 bardak fındık içi
3 bardak un
3 çorba kaşığı kabartma tozu
Biraz tuz
Yağlamak için yağ
Unlamak için un
Süslemek için:
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

HAZIRLANIŞI:
Süt ve kremayı ısıtın, şeker ve malt hülasasını ekleyip soğumaya bırakın. Ceviz içini ufalarken, un, kabartma tozu ve tuzu da bir kapta karıştırın. Sonra buna ceviz içini ve daha önce hazırladığınız sütü ilave edin. Yaklaşık 25 cm. uzunluğundaki bir kek kabını yağlayıp unladıktan sonra hamuru içine döküp, 150 dereceye kadar ısıtılmış fırına sürün. Fırının içinde bir fincan su da bulunsun. Kek 1 saat 15 dakika süreyle piştikten sonra fırından çıkarılmalıdır. Yarım saat sonra keskin bir bıçağı suya batırıp kabın kenarları boyunca dolaştırarak fındıklı keki kalıptan çıkarın. Erimiş yağı sürün, şekerle tarçını karıştırıp keke serpin.

© lezzetler.com tarif no:49865 • adı:FINDIKLI KEK • gönderen:Dilaşub • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:33