FINDIKLI TARÇINLI KEK (İSVİÇRE)

MALZEMELER:
200 GR YUMUSAK YAG
200 GR SEKER
300 GR UN
3 YUMURTA
1 KAHVE KASIGI TARCIN
BICAK UCU ILE KARANFIL TOZU
YARIM LIMON RENDESI
75 GR GALETA UNU
200 GR KAVRULMUS FINDIK TOZU
1 TATLI KASIGI, BIR FISKE (BICAK UCU KADAR) KABARTMA TOZU

YAPILISI:
200 gr yag, seker, yumurta sarilarini boza kivamina gelene kadar cirpin, tarcini bicak ucu ile karanfili, limon redesini, galeta ununu, findik tozunu ilave edin. Sonra ayri yerde yumurta beyazini biraz tuzla iyice köpürtün bicak ucu ila kabatma tozunu katin sertlesene kadar cirpmaya devam edin, IKI KASIK SEKER KATIN YINE KARISTIRIN, sonra unu ilave edin 1 tatli kasigi kabartma tozunu da ilave edin diger malzemelerle güzelce karistirip icine yagli kagit yerlestirilmis kek kalibina dökün. 180 derecede 60 dakika pisirin.
ÜSTÜ ICIN: 150 GR PUDRA SEKERI, BIR KASIK TARCIN, IKI KASIK SU. İyice karistirin sogumak üzere olan kekin üstüne sürün, icine ceksin.

© lezzetler.com tarif no:50289 • adı:FINDIKLI TARÇINLI KEK (İSVİÇRE) • gönderen:safhir • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:04