CEVİZLİ VE HAVUÇLU KEK

Ümit Usta

6 adet yumurta
1,5 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1,5 su bardağı rendelenmiş havuç
1 paket margarin (250 gram)
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı kakao
1 fiske tuz

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını, ayrı ayrı kaplara koyalım.
Yumurtaların beyazlarını, 1 fiske tuzla kar gibi oluncaya kadar çırpalım.
Margarin yağından 50 gram alıp, kek kalıbını iyice yağlayalım.
Geri kalan margarini de bir kap içinde, hafif ateşte kızdırmadan eritelim.
Yumurta sarılarına tozşekeri ilave edip 2-3 dakika çırpalım.
Sonra erittiğimiz yağı, unu, cevizleri, havuçları, tarçını, kakaoyu da sırasıyla ilave ederken, bir yandan da iyice karıştıralım.
Kabartma tozunu ve kar gibi çırptığımız yumurta beyazlarını da bu karışıma ilave edip tahta bir kaşıkla bütün malzemeyi birbirine yedirelim.
Yağladığımız kek kalıbının içine, 2 çorba kaşığı un koyup, kabı sağa sola sallayarak, unun her tarafa yapışmasını sağlayalım. Fazla ununu silkeleyip hazırladığımız karışımı içine boşaltalım.
Önceden ısıttığımız 180-200 derecedeki fırında pişirelim.

Not: Piştiğini anlamak için batıracağımız bir kürdan çöpünün keke bulaşmadan kuru çıkması gerekir. Bu keki, iki renkli yapmak için, kakaoyu katmadan evvel 2 veya 3'e bölüp, bir tanesine kakao katıp sonra kek kalıbına dökerken karışık dökmek, en sonunda da bir çatalla bir sefer karıştırmak lazımdır.

© lezzetler.com tarif no:57388 • adı:Cevizli ve Havuçlu Kek • gönderen:cemre • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:04