HAVUÇLU ELMALI KEK

200 Gr Sana Hamurişi
1 Paket kabartma tozu
1,5 Çay Kaşığı tarçın
1 Su Bardağı pudra şeker
1 Çay Bardağı toz şeker
1,5 Su Bardağı un
4 Adet havuç
4 Adet yumurta
1 Çorba Kaşığı esmer şeker
1 Paket vanilya
3 Adet elma

Havuçları temizleyip rendeleyin. Bir elmayı soyup zar şeklinde doğrayın ve kalanları kabuklu olarak dilimleyip çekirdekli kısımlarını temizleyin. Elmaları kararmamaları için limonlu suya batırıp çıkarın ve teflon tavaya alın. Üzerlerine şeker veya yarım çay kaşığı tarçın serpip hafif karamelize olana kadar pişirin. Ilık olarak muhafaza edin. Oda ısısında bekletilmiş sanayağı ve pudra şekeri çukur bir kapta çırpın. 4 yumurtanın sarılarını aklarından ayırın. Sarıları pudra şekerli tereyağına ekleyip köpük köpük olana kadar çırpın. Un, kabartma tozu, vanilya, bir çay kaşığı tarçın, havuç, toz badem ve zar şeklinde doğranmış elmayı ekleyip malzemeleri birbirine yedirene kadar karıştırın. Kar halinde çırpılmış yumurta aklarını ilave edip pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen fırın kalıbına döküp üzerine esmer şeker serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika pişirin. Soğuyunca dilimleyip karamelize edilmiş elma dilimleriyle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:77994 • adı:Havuçlu Elmalı Kek • gönderen:bol kepçe • indirme tarihi:27.04.2024 - 14:26