HAVUÇLU TARÇINLI KEK

3 adet yumurta
1 adet büyük boy havuç
1 su bardağı toz şeker
1 paket şekerli vanilin
1 yemek kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
Süslemek için:
Turuncu ve yeşil şeker hamuru

Havucu soyun ve rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Şeker ve oda sıcaklığındaki yumurtayı krema kıvamına gelene kadar çırpın. Daha sonra sırasıyla vanilin, sıvı yağ, yoğurt, un, kabartma tozu ve tarçını ekleyin, pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın. Karışım kıvama gelince havuç ve tarçını ekleyerek karıştırmaya devem edin. 180 derece öncede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından almadan önce kürdanla içinin pişip pişmediğini kontrol edin. Kürdan kuru çıkarsa keki fırından alın ve soğumaya bırakın.
Turuncu şeker hamurundan, kesme şekerden biraz büyük parçalar kopartarak minik havuçlar yapın. Yeşil şeker hamurundan da minik yapraklar yaparak varsa gliserin ya da su yardımı ile iki parçayı birleştirin.
Soğuttuğunuz ve dilimlediğiniz her kek parçasın bir adet şeker hamurundan havuç koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:142181 • adı:Havuçlu Tarçınlı Kek • gönderen:simitçi • indirme tarihi:05.05.2024 - 12:55