HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

225 gram (15 çorbakaşığı) tereyağı veya margarin
225 gram (1 su bardağı) tozşeker
225 gram (2 su bardağı) un
4 yumurta
50 gram hindistancevizi
450 gram krema
Bir kaç dilim ananas

1 Fırını 180 derecede ısıtın. Şeker ve yağı mikserde karıştırın. Yumurtaları ilave edip yeniden karıştırın. İyice yumuşak bir karışım elde edince unla hindistancevizini ekleyin. Metal bir kaşıkla dairesel hareketler çizerek karıştırın.
2 İki adet yuvarlak kek kalıbının dibine yağlı kağıt yerleştirin. Hamuru iki eşit parça halinde kalıplara boşaltın. Önceden ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
3 Kapları fırından çıkarın ve 5 dakika soğutun. Daha sonra kalıpları ters çevirin ve yağlı kağıtları çıkarın. Kremanın içine dilimlenmiş ananasları katın ve yarısını keklerden birinin üzerine sürün. Diğer keki de yerleştirdikten sonra kalan kremayı kekin çevresine ve üzerine sürün.

© lezzetler.com tarif no:44344 • adı:HİNDİSTANCEVİZLİ KEK • gönderen:muzaffer • indirme tarihi:16.04.2025 - 06:41