İNCİRLİ KEK İLE KOLAY PASTA

1 Su Bardağı Un (100g)
1 Su Bardağı Su (200ml)
½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (5g)
1 Yemek Kaşığı Tereyağı veya Margarin (18g)
2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
6 Adet Kuru İncir, İnce Doğranmış
1 Çay Kaşığı Tarçın
½ Çay Bardağı İri Dövülmüş Ceviz (45g)
Üzeri için:
1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
3 Su Bardağı Soğuk Süt
3-4 Adet Taze İncir

Fırınınızı önceden 175oC ayarlayıp, ısıtın.
Bir tencere veya tavaya tereyağını koyup eritin üzerine incir, tarçın ve su ilave edin. İncirler yumuşayıncaya kadar kaynatın ve soğumaya bırakın.
Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
Yumurta ve şekeri mikser yardımı ile köpüklenip kabarana dek 5-6 dakika çırparak karıştırın. Üzerine soğumuş incirli karışımı ilave edip, spatula ile karıştırın.
Daha sonra unlu karışım, Pakmaya Şekerli Vanilin ve cevizi ilave edip spatula ile karıştırarak, söndürmeden malzemeleri birbirine yedirin.
Hazırladığınız kek hamurunu, yağlanmış 24 cm'lik kelepçeli kalıba aktarıp, önceden 175oC ısıtılmış fırında, 30-40 dakika pişirin.Fırından alınca 5 dakika kalıpta bekletip, çıkarın.
Kek ılınınca, tırtıklı bıçakla, saat yönünde çevirerek ikiye kesip, iki kata ayırın.
Pakmaya Vanilyalı Puding'i paket arkasındaki talimata uygun olarak ama 3 su bardağı süt ile pişirip, yarısını ilk katı üzerine dökün.
Diğer parçayı üzerine kapatıp, kalan pudingi üzerine dökün.
Buzdolabında soğutup, üzerinde taze incirlerle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:121776 • adı:İncirli Kek ile Kolay Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:11.05.2024 - 08:02