İNCİRLİ MUHALLEBİLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
6 adet kuru incir
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Muhallebi için:
1 kg süt
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
5 -6 yemek kaşığı şeker
1 poşet krem şanti
1 çay kaşığı margarin ya da tereyağı
Keki ıslatmak için:
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı granül kahve
1 tatlı kaşığı şeker
Üzeri için:
Hindistancevizi

Önce incirleri sıcak suda 5 dakika kadar bekletin.
Sonra küçük küpler şeklinde doğrayın.
Keki için, karıştırma kabında yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpın.
Daha sonra un, kabartma tozu ve tarçını ekleyin.
Cevizleri de ilave ederek çırpın.
En son incirleri una bulayın.
Kek karışımının içine dökerek, karıştırın.
Yağladığınız, orta boyda kare borcama dökün.
Önceden ısıtılmış, 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkınca biraz dışarda bekletin.
Üzerine bir su bardağı ılık su, kahve ve şekerli karışımından gezdirin.
Soğumaya bırakın.
Muhallebi için gereken malzemeleri istenilen ölçülerde küçük bir tencereye alın.
Süt, nişasta, un ve şekeri devamlı karıştırarak pişirin.
Muhallebiniz piştikten sonra margarini ve vanilyayı ekleyin.
Biraz ılındıktan sonra krem şantiyi ekleyin.
Mikserle iyice çırpın.
Soğuyan kekin üzerine dökün.
Bir spatula ile düzelterek buzdolabında bir gece bekletin.
Dilimlemeden önce üzerine bol hindistancevizi serpin.

© lezzetler.com tarif no:156185 • adı:İncirli Muhallebili Kek • gönderen:akdağmadenli • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:15