KARAMELİZE ANANASLI DONDURMALİ TURTA

3 su bardağı un
125 gr margarin
2 çay bardağı şeker
3 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
1,5 çay bardağı esmer şeker
4 çorba kaşığı eritilmiş margarin
1 konserve kutu ananas ve suyu
Birkaç adet karadut

Margarini ve şekeri mikserle iyice çırptıktan sonra teker teker yumurtaları ekleyin. Başka bir kaba un, vanilya, kabartma tozu ve tuzu eleyin. Unlu karışımı, süt ile yumurtalı karışıma ekleyin. En son 2 kaşık yoğurdu ekleyip iyice karıştırın. Büyük bir kek kalıbını iyice yağlayın, dibine esmer şekeri serpin. Şekerin üzerine erimiş magarini döküp, ananasları yan yana sıkıca dizip, üzerine kek hamurunu dökün.
180 derecede 40 dakika veya keke sokulan kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Fırından çıkan keki 10 dakika dinlendirdikten sonra servis edeceğiniz tabağa ters çevirin. Sıcakken dilimleyerek tercih ettiğiniz dondurma çeşidi ve karadut ile servis edin

© lezzetler.com tarif no:115969 • adı:Karamelize Ananaslı Dondurmali Turta • gönderen:ihsan baysan • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:46