



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAREMEL SOSLU ELMALI KEK

- 1 paket yumuşak margarin
- 2 adet elma
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- Yarım limonun suyu
- 1 adet kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- Karamel sosu için:
- 1 su bardağı şeker
- Yarım paket süt kreması
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet şekerli vanilin

Yumurtalar şeker birlikte kar gibi beyazımsı köpük halini alana kadar çırpılır. Daha sonra un, süt, yağ, kabartma tozu, ceviz ve 1 tatlı kaşığı tarçın da ilave edilerek homojen bir karışım elde edene kadar karıştırılır.

2 adet elmanın kabuğu soyularak 2 cm'lik küpler halinde doğranır. Elmaların üzerine yarım limonun suyu ilave edilerek kek karışımının içerisine katılır.

Yağlanmış kek kalıbına dökülen karışım önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı bir fırında yaklaşık olarak 40-45 dakika pişirilir. Kürdan testini uygulamayı ihmal etmeyin.

Karamel sosunu hazırlamak için şeker bir tencere içerisine konularak eriyene kadar hiç içerisine kaşık sokulmaksızın ısıtılır. Şeker tamamen eriyip altın rengini alınca, yani karamelize olunca içerisine krema ve sana yağı eklenerek devamlı karıştırılır. Yağ eridikten sonra da bir taşım kaynatılarak ocağın altı kapatılır ve şekerli vanilin ilave edilir.

Kek piştikten ve soğuduktan sonra bir servis tabağına çıkarılarak, hazırlanan karamel sosu üzerine dökülür ve servis edilir.

