KAYISILI SÜNGER KEK

http://www.hurriyet.com.tr

350 gram toz şeker
200 gram tereyağı
250 gram kek unu
3 adet yumurta
150 gram yoğurt
50 gram toz şeker
12 adet kuru kayısı
10-15 adet tuzsuz ve kabuksuz badem
3-4 çorba kaşığı kayısı marmeladı
3-4 çorba kaşığı file badem

Fırını 170 dereceye ısıtın. 23 santimetrelik kek kalıbını erimiş tereyağı ile yağlayın. Kalıbın tabanına göre yuvarlak bir yağlı kağıt kesin ve yağlayın.
Şeker ve tereyağını hafifleyip köpük köpük olana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin. Unun 1/3'ünü bu karışıma katın ve çırpın. Sonra yoğurdun 1/3'ünü ekleyin. Un ve yoğurdu bitene kadar bu şekilde yağlı karışıma ekleyin.
Kek hamurunu kalıba dökün. Islatılıp şişirilmiş, kağıt havlu ile suyu alınan kayısıları kesik kısımları alt tarafa gelmek üzere hamurun üzerine yerleştirin, aralarına tuzsuz bademleri serpin. Üzerine toz şeker gezdirin. Fırının orta kısmında 50 dakika pişirin. 10 dakika dinlendirin, kenarlarından bıçakla gevşetin.
Geniş bir tabağa çıkarın, kayısılı kısmı alta geldiği için tekrar servis edilecek tabağa alt kısmı üst olacak şekilde yerleştirin, yani kayısılı kısımlar üste gelsin. Üzerine kayısı marmeladı sürüp tüm yüzeyi bol file bademle kaplayın.

© lezzetler.com tarif no:142225 • adı:Kayısılı Sünger Kek • gönderen:oya özmen • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:58