KİRAZLI KEK

175 gram margarin,
1 su bardağı tozşeker,
3 adet yumurta,
1 su bardağı kuru üzüm,
1,5 su bardağı un,
yarım çay kaşığı kabartma tozu.
Süslemek için:
3 çorba kaşığı kayısı reçeli,
25 adet ikiye bölünmüş kiraz,
1,5 su bardağı ikiye bölünmüş kiraz şekerlemesi

Süslemek için ayırdığınız kirazlar ve kayısı reçeli dışındaki bütün malzemeleri robota koyun. 1-2 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı 900 gram kapasiteli dikdörtgen şeklindeki bir kek kalıbına boşaltın. Kekin üzerini düzleyin.
Son olarak da kiraz şekerlemelerini kekin üzerine serpin. Şekerlemeleri elinizle içeri doğru itin. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırın orta katında yaklaşık iki saat kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kalıbın içinde birkaç dakika bekletin. Sonra kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. İkiye bölünmüş kirazları kekin üzerine dizin.
Kayısı reçelini ısıtıp parlamaları için kirazların üzerine bir fırça yardımıyla sürüp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17796 • adı:Kirazlı Kek • gönderen:selva17 • indirme tarihi:30.05.2024 - 08:37