KIRMIZI ERİKLİ DONDURMALI KEK

https://www.elele.com.tr

4 yumurta
¾ su bardağı şeker
200 g tereyağı
2.5 su bardağı un
1/3 su bardağı mısır unu
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kg kırmızı erik
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı toz tarçın
Üzeri için:
Dondurma
Erik dilimleri
File antepfıstığı

Yumurta aklarını çırpma kabına alarak mikser yardımıyla köpürünceye kadar çırpın. Geniş bir karıştırma kabında toz şeker ve tereyağını mikserle 5 dakika kadar çırpın. Un ve mısır ununu azar azar ekleyerek pütürlü bir görünüm elde edene kadar çırpmaya devam edin. Yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Çırptığınız yumurta aklarını ilave edip spatula yardımıyla yavaşça karıştırın. Hazırladığınız karışımın yarısını yağladığınız kek kalıbına dökün. Kırmızı eriklerin çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. Bir kasede toz şeker ve toz tarçını karıştırın. Erik dilimlerini şeker ve tarçın karışımına bulayarak yarısını kek harcının üzerine dizin. Üzerine kalan kek harcını döküp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Kalan erik dilimlerini bir tavaya alarak hafif pişirin ve ocaktan alıp soğutun. Ilındıktan sonra servis tabağına alıp üzerini vanilyalı dondurma, erik dilimleri ve file Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.