KREMALI İNCİR TATLISI

https://www.elele.com.tr

Keki için:
10 kuru incir
4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı un
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Kreması için:
4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
200 g labne peynir
1 paket vanilya
Keki ıslatmak için:
1.5 çay bardağı tahin
1.5 çay bardağı pekmez
Üzeri için:
Taze incir

Kuru incirleri ılık su dolu bir kasede yumuşayıncaya kadar 15 dakika bekletin. Süzdükten sonra küçük küpler halinde doğrayıp kenara alın. Kek için, yumurtaları ve şekeri köpürünceye kadar mikser yardımıyla çırpın. Geri kalan malzemeleri ekleyip, spatula yardımıyla yavaşça karıştırın. Karışımı yağladığınız fırın kabına alıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Kreması için, vanilya ve labne peynir hariç tüm malzemeleri bir tencereye alarak, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocağın altını kapatıp soğuması için kenara alın. Soğuduktan sonra üzerine vanilya ve labne peyniri ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın. Kekin üzerine kürdanla bir kaç delik açıp pekmezi dökün. Pekmez iyice çekince üzerine tahini gezdirin . Hazırladığınız kremayı kekin üzerine aktarıp bir spatula yardımıyla yayın. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. Taze incir dilimleri ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:150411 • adı:Kremalı İncir Tatlısı • gönderen:muhafız • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:10