KREMALI İNCİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
10 adet incir
Yarım su bardağı margarin
1 su bardağı ceviz
1/2 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 su bardağı şekerli nescafe
1 paket kremşanti

İncirleri bir kaseye alıp üstüne kaynamış suyu dökelim ve 10 dakika yumuşamasını bekleyelim. Yumuşayan incirleri yıkayıp havlu kağıtla kurulayalım ve minik parçalar halinde doğrayalım. Kek çırpma kabına yumurta, şeker ve erimiş margarini koyup çırpalım. İçine tarçın, un ve kabartma tozunu koyup karıştıralım. Normal bir kek hamurundan biraz daha koyu kıvamlı olan hamurun içine tarçın,ceviz ve incirleri koyup karıştıralım. Yağlanmış büyük kare borcama dökelim. Isıtılmış 170'Cde pişirelim. Soğumaya bırakalım. Soğuyan kekin üstüne nescafeyi (1 su bardağı sıcak suyla 1 çorba kaşığı şeker eklenmiş 2 çay kaşığı neskafe koyularak hazırlanmış) döküp çekmesini bekleyelim. Kremşantiyi çırpalım. Nescafesini çekmiş kekin üstüne sürüp dolapta vaktimiz varsa 1 gün dinlendirip süsleyip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:94785 • adı:Kremalı İncirli Kek • gönderen:maşuk • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:09