KURU İNCİRLİ KARAMELLİ PASTA

25 gr margarin
3 adet yumurta
1 çay bardagı şeker
1 çay bardagı süt
1 su bardagı un
1,5 çay kaşıgı kabartma tozu
1 çay kaşıgı portakal rendesi
4 su bardagı süt
2 yemek kaşıgı şeker
400 gr kuru incir
1 çay bardagı dövülmüş ceviz
2 su bardagı su
Çeyrek limon suyu

Kek için yumurta ve şekeri iyice çırpın. Sütü, margarini ve portakal kabuğunu ekleyin. En son un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökün. 180 derece fırında kekinizi pişirin.
Kek pişerken kuru incirleri küçük küçük doğrayın. Cevizleri kırın. Pişen keki tepsiden çıkarın.Tepsiyi yıkayıp kurulayın. Yeniden hafifçe yağlayın.
Küçük bir tencerede 2 çay bardağı şekeri kısık ateşte karıştırarak eritin. Şeker eriyince üzerine 2 su bardağı soğuk suyu yavaşça dökün ve kaynamaya bırakın. Katılaşan şeker eridikten sonra limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp altını kapayın.
Şerbetin içine incirleri atın. 2-3 saniye şerbetin içinde çevirip kevgirle ayrı bir kaba alın. Cevizlerle karıştırıp tepsinin dibine serin.
Muhallebi için yağ hariç diğer malzemeleri tencereye alıp karıştırarak muhallebiyi pişirin. Pişen muhallebiye margarin ekleyip 5 dakika kadar mikserle çırpın. Bekletmeden incirlerin üzerine dökün.
Önceden pişirdiğiniz keki, muhallebi sıcakken muhallebinin üzerine kapatın. Hafifçe bastırın. Kekin özellikle orta kısmını kürdanla bir çok yerinden delin.
Kalan karemelli şerbeti kekin her yerine eşit dağılacak şekilde dökün. En az 2-3 saat buzdolabında beklettikten sonra uygun bir tepsiye ters çevirin ve dilimleyerek servis edin.