



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ İNGİLİZ KEK TURTASI

<https://www.unipro.com.tr>

Un 1000 gr

Kabartma tozu 15 gr

Alba 500 gr

Tereyağı 165 gr

İnce toz şeker 750 gr

Bütün yumurta 860 gr

Vanilya 1 çay kaşığı

Kuru meyve ve şekerlemesi 900 gr (kuru üzüm, kuş üzümü, kıyılmış portakal, limon, kiraz, incir şekerlemesi, kıyılmış badem)

Kabartma tozu una katılır ve bir çırpma teli ile iyice karıştırılıp elekten geçirilmelidir.

Yağ ve şeker mikserde orta hızda iyice çırpılır, yumurtalar azar azar yedirilir. (Güzel karışım için malzemelerin hepsi oda sıcaklığında olmalı) Daha sonra bir spatula ile karıştırılarak karışıma un yedirilir.

Yağlanmış yuvarlak turta çemberlerine kalıbın 5/3 kadar doldurulur orta hız fırında pişirilir.

Kekin içinde meyve miktarı çok olduğu için, pişip pişmediğini anlamak için bir çöp kürdan kekin içine saplanır, kürdanı geri aldığınızda elinizi sıyırırken yağ nemli hamur olmamalı.

Turtanın değişik yapım şekilleri vardır. Yurtdışında kek fırından çıktıktan sonra, kekin üstüne çeşitli aromalı alkol dökülür ve hemen temiz bezlere sarılır, buzdolabında en az bir gün bekletilir. Ertesi gün kekin tamamı şeker hamuru veya gerçek badem ezmesi ile kaplanır sonra süslemeleri yapılır. Ülkemiz için kek dilimlendikten sonra katlar arasına kaliteli kaysı marmeladı sürülecek olursa çok daha güzel bir pasta hazırlamak mümkün olur.

