PANCARLI VE FRENK ÜZÜMLÜ KIŞ KEKİ

3 yumurta
2 çay bardağı (200 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
Yarım çay bardağı (50 ml) pancar suyu
1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) un
2 dal frenk üzümü
1 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
ÜZERİ İÇİN:
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
3-4 dal frenk üzümü

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri aktarın. Mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışıncaya kadar çırpmaya devam edin.
Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı?nı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın. En son pekmezi, Pakmaya Mısır Nişastası?na buladığınız frenk üzümü tanelerini ilave edin. Tekrar karıştırın.
Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış ortası delik kek kalıbına dökün.
Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.
Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika pişirin. Dilimlemeden önce üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin, frenk üzümü salkımlarıyla süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:138398 • adı:Pancarlı ve Frenk Üzümlü Kış Keki • gönderen:tc fahri • indirme tarihi:10.05.2024 - 15:50