ŞEFTALİLİ KEK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
2 adet şeftali
1,5 - 2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
100 g oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
3 yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Şeftalileri iyice yıkayın. Kabuklarını soymadan elma dilimi şeklinde kesin. Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve iyice karıştırın. Tereyağı ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Şekerli vanilini ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Kalıbın tabanına toz şeker serpin, üzerine elma dilimi şeklinde kestiğiniz şeftalileri sıralayın. Hazırladığınız hamuru şeftalilerin üzerine dökün, düzeltin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika
Keki fırından çıkarın. 5 dakika sonra spatula yardımı ile keki kalıbın kenarlarından ayırın ve kelepçeyi çıkarın. Servis tabağını kekin üzerine kapatın ve tabandaki kalıp ile birlikte ters çevirin. Spatula ile dikkatlice kalıbı kekten ayırın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.