ŞEFTALİLİ KEK

1 paket kabartma tozu
3 adet şeftali
175 gr un
3 adet yumurta
150 gr toz şeker
175 gr sana yağı
1 paket vanilya

Sana?yı oda sıcaklığında yumuşatın. Oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana?yı, toz şekeri ve vanilyayı krema kıvamına gelene kadar mikser veya çırpıcı yardımı ile çırpın. Daha sonra içine, ayrı bir kabın içine kırıp, tazeliğini kontrol ettiğiniz yumurtaları ekleyip, en son olarak içine unu ve kabartma tozunu bir süzgeç yardımı ile eleyerek ilave edin (kekin daha çok kabarması için). Sıvı Sana ile yağladığınız, düz ?yuvarlak veya açılır kapanır tek kalıbın içine kek hamurunu döküp, düzeltin. Şeftalilerin kabuklarını soyup, ortadan ikiye kesip, çekirdeğini çıkardıktan sonra ince ince dilimleyin. Dilimlenmiş şeftalileri, kek hamurunun üzerini tamamen kapatacak şekilde dizin. Önceden 175 derece ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen keki kendi kalıbının içinde 5 dakika bekletip, servis tabağına çıkarıp, soğuk olarak servis edin. Bekletmezseniz, kek kalıptan çıkarken parçalanabilir. Şeftalili keki arzuya göre krem şanti veya dondurma ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61172 • adı:Şeftalili Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:17