



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA KREMALİ VE AYVA TATLILI KEK

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

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı kakao
Vanilyalı sos için:
1 su bardağı süt
4 yumurta sarısı
1 su bardağı krema
1 yemek kaşığı mısır unu
1/3 su bardağı toz şeker
1 çubuk vanilya
Ayva tatlısı için
2 ayva
1 su bardağı toz şeker
Su
Üzeri için:
İri kıyılmış badem
Pudra şekeri

Şeker ve yumurtaları bir kapta iyice çırpıttıktan sonra, un, süt, ayçiçek yağı, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. İyice çırpıttıktan sonra karışımın $\frac{3}{4}$ ünü tabanını ve kenarlarını yağladığınız kek kalıbına dökün. Kalan karışıma kakaoyu ekleyip vanilyalı karışımın üzerine bir çizgi oluşturacak şekilde döküp bir çatal yardımıyla şekil verdikten sonra önceden 175 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 35 dakika pişirin. Vanilya sos için süt ve kremayı bir sos tenceresine alıp vanilya çubuğunu ekleyin. Yaklaşık 5 dakika ısıtıp ocaktan alın. Başka bir kapta yumurta sarıları, mısır unu ve şekeri karıştırın. İçerisinden vanilya çubuğunu çıkarttığınız sütlü karışıma karıştırarak yavaş yavaş ekleyin. Karışımı tekrar ocağa alarak 15-20 dakika daha ısıtın. Karışımın kaynamamasına özen gösterin. Ayvaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra iri dilimleyin ve kararmaması için limonlu suda bekletin. Dilimlediğiniz ayvaları geniş bir tencereye dizip çekirdeklerini ekleyin. Şekeri ayvaların üzerine eşit olarak dökün. Üzerine ayvaların yarısını geçinceye kadar su ilave edin. Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Kekin üzerine badem ve vanilyalı sos dökün. Ayva tatlısıyla birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128825 • adı:Vanilya Kremalı ve Ayva Tatlılı Kek • gönderen:merinos • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:33