ŞEFTALİLİ KEK



4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım limon kabuğu rendesi
2,5 su bardağı un
Harcı için:
4-5 adet şeftali
5 çorba kaşığı marmelat
1 avuç ceviz
Üzeri için:
3 çorba kaşığı marmelat
2 çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı hindistancevizi

İlk işlem olarak kuru malzemeler, un, şeker, kabartma tozu ve vanilya karıştırma kabına konur. Kaşıkla kuru olarak 3-4 dakika karıştırılır.
Üzerine yumurta, su, yağ, limon kabuğu rendesi eklendikten sonra mikserle malzeme bütünleşene dek karştırılır.
Ortası delik olmayan, tercihen kelepçeli bir kalıp iyice yağlanır.
Kek karışımının yarısı kalıba döküldükten sonra üzerine soyulmuş ve dilimlenmiş şeftali sıkı sıkı dizilir.
Sonra üzerine marmelat gezdirilir, ceviz serpilir. Kalan kek karışımı üzerine öbek öbek konur, düzeltilir.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45-50 dakika pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz üzerine suyla karıtırılmış marmelat sürülür. Soğuyunca hindistancevizi serpilir.

Not: Bu tarifte açık renkli marmelat kullanılması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1356 | Adı: Şeftalili Kek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:44