Torta con Caramella

Karamelli Kek

2 uove
1 bicchiere zucchero
1,5 bicchieri di farina
20 albicocche secche
Mezzo pacco di polvere lievitante
1 pacco di vaniglia
Mezzo bichierino d'olio vegetale
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
Per la caramella;
1,5 bicchierini zucchero
Mezzo bicchierino d'acqua
2 - 3 gocce succo di limone

Si mettono in una padella piccola 1,5 bicchierini di zucchero e mezzo bicchierino d'acqua. Si inseriscono su un fuoco bassissimo.
Durante cucinarsi caramella si prepara la torta.
UOva e zucchero si miscelano finchè per avere un colore bianco, sopra si aggiungono olio vegetale, yogurt e si miscelano ancora per un pò.
Sopra si aggiungono polvere lievitante , farina e vaniglia. Dopo mescolando per un pò si aggiungono le albicocche tagliate. Si miscelano con il cucchiaio che tutte le parte di torta diventato albicocche.
Pan di torta si olia bene con margherina. Sopra si spruzza un pizzico di zucchero. Si ingoccia limone nella caramella e si svuota dentro la pan di torta. Le ultime 10 albicocche che rimaste si tagliano in due e si inseriscono uno fianco l'altro nella caramelle.
Sopra della caramella con albicocche si svuota la miscela di torta che preparata. Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 34 - 40 minuti.
Dopo aver tolto dal forno si lascia a riposare per 10 minuti e poi si inverte nel piatto da servire.

Nota: Le albicocche che si mettono nella caramella durante cucinamento si possono diventarsi scure però il gusto non cambia.