

Ananasli Kek

Malzemeler

4 dilim ananas
2 yemek kasigi tereyag
4 yemek kasigi esmer seker
3 yumurta
1,5 bardak seker
1/2 bardak sivi yag
1/2 bardak krema
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 bardak un

Yapilisi

Bir tavada tereyagini eritin ve ananas dilimlerinin her iki yuzunu de bir miktar kizartin. Sonra uzerlerine esmer seker ekleyip karamelize olmasini saglayin. Ve yagladiginiz 22 cm lik kalibinize ananas dilimlerini dizin, tavada kalan karameli de kaliba siyirin beklesin. Yumurta ve sekeri iyice cirpip, yagi ve kremayi ekleyin. Unu kabartma tozu ve vanilya ile birlikte eleyip sivi karisima bir spatula yardimi ile ilave edin. Kek hamurunuzu kaliba bosaltin ve 170 derecede 40-45 dk pisirin. Kek pistikten sonra servis tabagina alti uste gelecek sekilde cevirin.