

## Ananasli Top Kek Tarifi

### Malzemeler

İki buçuk su bardağı un  
Yarım çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
2 çorba kaşığı pudraşekeri  
50 gram tereyağı  
Yarım su bardağı süt  
Karmelize ananas için:  
3 dilim konserve ananas  
1 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı soğuk su  
3 çorba kaşığı şekerşiz krema  
1 paket krem şanti  
1 su bardağı süt  
1 paket vanilya  
Üzerine:  
Pudraşekeri

### Yapılışı

Un, tuz, kabartma tozu ve pudraşekerini bir kaba alın. Tereyağını ekleyin. Birkaç kez karıştırın. Sutu ekleyip yoğurun. Hamuru 1 cm kalınlığında acın. Su bardağı yardımıyla hamurdan 6 adet daire kesin. Fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Hamurları tepsiye aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında, 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Karamel yapmak için tozşekeri tavada eritip ocaktan alın. Üzerine 1 su bardağı su ilave edin. Tavayı tekrar ocaga oturtun. Karıstırmadan, şekerin çözülmesini bekleyin. Çözöldükten sonra kremayı ekleyip karıştırın. Vanilyayı ve ananasları tavaya alın. Karıştırıp ocaktan alın. Krem şantiyi sülle mikserleyin. 3 adet bisküvinin üzerine karmelize olmuş 1 dilim ananas yerleştirin. Ananasın üzerine krem şanti sıkın. Kalan bisküvilerle krem şantilerin üzerini kapatın. Pudraşekeri serpip servis yapın.