

Ceviz Kapli Incirli Kek

Malzemeler

1-1/2 bardak un
1-1/2 tatli kasigi kabartma tozu
1/4 tatli kasigi tuz
198 gr tereyagi(yumusamis)
1 bardak seker
2 yemek kasigi bal
3 yumurta
1 limonun kabugunun rendesi
1 portakal kabugunun rendesi
1 tatli kasigi vanilya
3/4 bardak kuru incir, kucuk parcalara kesilmis olacak
1/3 bardak kuru uzum
1/2 bardak ceviz, iri cekilmis olacak
2 yemek kasigi su

Yapilisi

Firininizi 175 C ye isitin. 23 cm lik kare kek kalibini yaglayin ve unlayin. (Ben bir buyuk, 2 mini baton kalip kullandim)

Un, kabartma tozu ve tuzu birlikte bir kaseye eleyin. Tereyagini puruzsuz olana kadar cirpin. Sekeri de ekleyin ve 3 ila 5 dakika cirpin. Sirasiyla bal ve teker teker yumurtalari ekleyin. Her yumurtayi eklediginizde, hamur puruzsuz hale gelene kadar cirpin. Son yumurtadan sonra hamur ayrismis goruntude olacak; bu normal. Duzeltmek icin unlu karisimin 2 yemek kasigini ekleyip, yavas hizda cirpin. Portakal ve limon kabugu rendelerini de ekleyin. Kalan unlu karisimi tahta bir kasikla devamlı karistirarak 3 defada hamura katin. Kuru incir, kuru uzum ve cevizleri ekleyin ve karistirin. Yogun bir hamur elde edeceksiniz. Hazirladiginiz kaliba hamuru dokup, uzerini spatula ile duzleyin. Uzeri guzelce kizarip, ortasina sokulan kurdan temiz cikana kadar pisirin. Firindan cikarin ve 15 dakika sogumaya birakin. Siz de bu arada glazuru ve uzerinin ceviz kaplamasini hazirlayin. Cevizlerin once firinlanmasi gerekecek; bu nedenle firini kapatmayin.

Cevizleri bir firin tepsisine alin ve 5 dakika, ya da koku salip, renkleri bir ton daha koyulasana kadar firinlayin. Sogumalari icin bir tabaga alin ve biraz ilindiktan sonra, ince olacak sekilde cekin. 15 dakika bekleme suresinin sonunda, kekinizi kaliptan cikarin ve glazurlemek icin tamamen sogumaya birakin.

Glazur icin marmelat ve 2 kasik suyu bir sahana alin ve birlikte kaynama noktasina getirin. Gerekiyorsa suzup, iri meyve parcalarından kurtulun. Yaklasik 1/2 bardak glazur yetecek keki kaplamak icin. Glazurunuzun akiskanligina gore, daha fazla isitmak veya daha cok su eklemeye karar verebilirsiniz. Glazuru kekin uzerine dokebileceginiz gibi, benim yaptigim gibi fircayla da uygulayabilirsiniz. Amac, kekin tamamen kaplanması. Bundan sonra, glazurun yapiskanligından faydalanarak, kekinizi ince cekilmis ceviz ile kaplayin. Cevizin sabitlenmesi icin yarim saat beklettikten sonra servis yapin.