

Elmalı Krem Santili Kek

Malzemeler

Keki için:

2 yumurta

1,5 su bardağı seker

1 su bardağından 1 parmak eksik sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı un

Alti için:

2 adet elma

2 yemek kaşığı toz seker

2 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

1 poşet krem santi

Yeteri miktarda süt

Yapılışı

İlk olarak elmaların kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra ince ince dilimlediğiniz elmaları yağladığınız veya yağlı kâğıt koyduğunuz kalıbın içine 2 kat olarak dizin. Üzerine seker ve tarçını serpin. Gelelim kekin yapılışına. Kek için ilk olarak seker ve yumurtayı çırpın. Sonra tüm malzemeleri ekleyip karıştırın. Kivamını alınca elmaların üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pisin. Pisi pisi medigini kurdanla kontrol ettikten sonra fırından alıp sogumaya bırakın. Bir yerde krem santi ile sütü çırpın ve kekin üzerine yayın. Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirdikten sonra servis edin. Afiyet olsun