

Karamel Soslu Kek

Malzemeler

1 bardak siviyağ
2 bardak seker
2 yumurta
2 bardak esmer un
alabildigi kadar beyaz un
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
bir tutam tuz
4-5 adet kup dogranmis yesil elma
1,5 bardak irice kiyilmis ceviz ici
2 paket damla cikolata
sos icin:
1 bardak seker
1 bardak sut
1 paket kremsanti

Yapilisi

derin bir kapta yag seker ve yumurtalari iyice cirpin.
ardindan unlari kabartmatozu ve vanilyayi ve tuzu eleyerek.
karisima ilave edin ve puruzsuz bir hale gelene kadar karistirin.
istediginiz bir kek tepsisine harcinizi dokun.
sonra damla cikolatarini ve elmalarla cevizleri hafifce unlayip harciniza katin.
ve soyle bir karistirin soguk firina atin.
firininizi 160 veya 170 dereceye ayarlayin 35-40 dakika pisirin.
karamel sos icin:
ilk once kremsantiyisutle iyice cirpin.
kivam alip sertlesince santiniz hazirdir.
sonra sekerinizi celik tencereye koyup orta hararete surekli karistirarak eritin.
seker sararmaya baslayinca altini iyice kisin ve santiyi kasik kasik sekere katin.
santiniz bitince ocaktan alin.
dilimlediginiz keklerin ustune sosunuzu dokerek servis edin.