

Karamelli Elmalı Kek

Malzemeler

KARAMELİ İÇİN:

1 Su bardağı toz şeker

1 Yemek kaşığı tereyağı

1 Paket krema

KEK İÇİN:

3 Yumurta

1 Çay bardağı sıvı yağ

1 Su bardağı süt

1 Su bardağı toz şeker

3-4 Elma

1 su bardağı visne yada böğürtlen (Dondurulmuş)

Vanilya

Kabartma tozu

ÜZERİ İÇİN:

1 Paket kaymak tadında şanti

Süslemek için karamelli fındık

ceviz

Yapılışı

Karameli için şeker ocakta güzelce yakalım. krema ve tereyağını da dokup kek kalıbına koyalım.

Üzerine elma dilimleri kapatalım.

üzerine visne yada böğürtlen koyalım (bunu derseniz katmayabilirsiniz).

Bunların üzerine de kek hamuru karıştırılır dokulur ve içi sıcak su dolu tepsi içine konan kalıp benmari şekli ile fırın kapagı açılmadan pişirelim.

Önce alt kısmını yaktım kabardıktan sonra birazda üstünü pısrıp çıkaralım.

Servis yapacağınız tabağa biraz ılıdıktan sonra ters çevrilip bekletelim.

En son olarak ta karamelli elma dilimlerinin üstü arzuya göre kaplayalım.

Ben kaymak tadında şanti hazırladım.

Üzerine de kendi hazırladığım kahve yanlarında ikram ettiğim karamelli fındık ceviz krokanları robottan geçirip serptim.

ellerimize sağlık