

Krem Karamelli Kek

Malzemeler

KARAMEL ICIN : Yarim su bardagi toz seker

KREM KARAMEL ICIN:

500 gr.sut

3 yemek kasigi toz seker

4 yumurta

1 paket vanilya

1 limon kabugu rendesi

KEKI ICIN;

3 yumurta

1,5 su bardagi un

1 su bardagi toz seker

3 yemek kasigi kakao

yarim su bardagi sut

yarim su bardagi sivi yag

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 limon kabugu rendesi

Yapilisi

Teflon bir tavada yarim su bardagindan biraz fazla sekeri eritip, rengi koyulastirilir.

Kek kalibini hic yaglanmadan karamel kalibin tabanina dokulur ve yayilir.

Krem karameli hazirlamak icin; sute diger tum malzemeler eklenip cirpilir. (krem karameli hazirlarken onemli bir nokta sutu fazla kopurtmemeye dikkat etmektir.) Bu karisim da karamelin uzerine kek kalibina dokulur. Kek icin yumurta ve seker cirpilir. Vanilya, limon kabugu rendesi, sut ve sivi yag eklenip tekrar cirpilir. Un ve kabartma tozu da elenerek ilave edilir. Tekrar ciptikten sonra kek hamuru da kek kalibina dokulur. KREM KARAMELLI KEK icin derin bir borcam veya firin tepsisi sicak su ile doldurulup kek kalibinin icine yerlestirilir. Onceden isitilmis 175? firinda yaklasik 40 dakika pisirilir. Kek soguduktan sonra ters cevirerek servis edilir.