

Muhallebili Havuclu Kek

Malzemeler

Muhallebisi icin;

1 lt sut

4 kahve fincani un

4 kahve fincani seker

1 paket vanilya

Kek icin;

2,5 su bardagi un

1 su bardagi siviyağ

1,5 su bardagi seker

4 yumurta

1 su bardagi ceviz

2 tatli kasigi tarcin

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

4 adet rendelenmis havuc

Yapilisi

Ilk olarak dikdortgen kelepceli kaliba yağli kagit serin.Yoksa baska bir kalipta kullanabilirsiniz.Derin bir kapta yumurta ve sekeri kopuk kopuk olana kadar cirpin.Daha sonra icine siviyağ,vanilya,kabartma tozu ve unu ilave edip tekrar iyice bir karistirin.Bu karisimin icine biraz incelttiginiz cevizi,tarcini ve rendelediginiz havucu ekleyip tahta kasikla karistirin.Daha sonra kek hamurunu kaliba bosaltin.180 derecede pisirin.Pisip pismedigini anlamak icin kurdan testi uygulayin.Gelelim muhallebi yapimina.Bunun icin tum muhallebi malzemelerini tencereye koyup surekli karistirarak pisirin.Ocaktan aldiktan sonra puruzsuz olmasi icin mikserle iyice bir cirpin.Daha sonra pisip soguyan keki ortadan ikiye bolerek alttaki kekin uzerine bir miktar muhallebi koyun.Dilerseniz icine muz dilimleyip koyun.Ikinci kat keki de yerlestirip kalan muhallebiyi uzerine dokun.Dilerseniz kekin sadece ust kismina bu muhallebiyi yayabilirsiniz,ortaya koymak sart degil.