

## Sandvic Kek

### Malzemeler

#### Hamuru icin:

2 su bardagi un (un elendikten sonra olculmus)  
1 cay kasigi tuz  
1/2 tatli kasigi karbonat  
1 su bardagi havuc rendesi  
1/2 su bardagi iri cekilmis ceviz  
1 su bardagi toz seker  
1 su bardagi yogurt  
1/4 su bardagi sut  
100 gram tereyagi (oda sicakliginda)  
1 adet yumurta (buyuk)  
1 tatli kasigi toz vanilya veya 1 cay kasigi vanilya esansi

#### Ic malzemesi:

200 gram krem peynir ( oda sicakliginda)  
1 su bardagi toz seker  
1 tatli kasigi vanilya veya 1 cay kasigi vanilya esansi  
1/2 tatli kasigi tarcin

#### Suslemesi:

1/4 su bardagi ceviz (iri kiyilmis)  
1/4 su bardagi badem (ince kiyilmis)  
2 yemek kasigi renkli susleme sekeri

### Yapilisi

Firininizi 190 derece sicakliga ayarlayiniz.

Un, tuz, karbonati bir kapta harmanlayiniz.

Firin tepsisine yagli kagit serebilirsiniz veya margarinle yaglayip un serpip silkeleyiniz. Iki adet tepsi gerekebilir.

Kek hamuru icin, yag, seker, yumurta ve vanilyayi derin bir karistirma kabinda mikserle cirpin.

Yogurt ve sutu ekleyip mikserle karistiriniz.

Un, tuz, karbonat karisimini sivi malzemelere ekleyip mikserle karistiriniz. ( Normal kek hamurundan biraz daha koyu bir hamur olmasi gerekiyor.)

Havuc rendesi ve cevizi ekleyip spatula veya bir kasik ile karistiriniz.

Hamuru tepsilere bir buyuk boy dondurma kasigi ile 5 santim araliklarla koyunuz. Dondurma kasiginiz yoksa normal kasik yardimiyla yapabilirsiniz. Hamurun tamamından bu olcude 16 adet kek cikmaktadir.

Tepsileri firina verip yaklasik 12- 14 dakika pisiriniz. Pistigini anlamak icin bir kurdan batiriniz, temiz cikiyorsa pismistir.

Tepsileri firindan cikarip tel bir ızgara uzerinde sogumalarini bekleyiniz.

Kekler sogurken ic malzemesini hazirlamak icin krem peyniri derin bir karistirma kabinda mikserle cirpiniz. Toz seker, tarcin ve vanilyayi ekleyerek tekrar cirpiniz ve krema halini alinca buzdolabinda sogumasi icin 20-30 dakika bekletiniz.

Sogumus keklerin bir tanesinin ortasina bir yemek kasigi ic malzemesinden koyup diger kek parcasini uzerine hafifce bastirarak sandvic gibi kapatınız. Ic malzemesini tasmadan en dis kenarlara kadar cikmasini sagayiniz.

İç malzemesi hafif yanlara tasmis sandvic keki ceviz, badem, renkli seker gibi karisimlara bulayarak servis tabagina diziniz. (Arzu ederseniz kenarlara herhangi bir malzeme kullanmadan sade olarak da servis yapabilirsiniz)  
Diğer keklerde aynı işlemi yapıp servis tabagina dizip servis yapınız.