

Tarcinli Elmalı Kek

Malzemeler

4 adet yumurta
250 g tereyagi
1+ 1/4 su bardagi seker
1 paket vanilin
2 tatli kasigi limon suyu
3 tatli kasigi tarcin
2 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
1 su bardagi sut
1 adet elma puresi
125 g kadar badem veya cevizde kullanilabilir

Yapilisi

Yogurma kabina tereyagi, seker, vanilin, yumurta, limon suyu ve tarcin koyulup mikserle karistirilir.

Unun bir kısmi yogurma kabina aktarilir ve ortasina bir delik acilarak kabartma tozu ilave edilerek unun geri kalan kısmi bosaltilir, mikserle karistirilir.

Kademeli olarak un ilave edilir ve kremamsi bir kivam elde edinceye kadar karistirmaya devam edilir.

Son olarak uzerine badem ve elma puresi ilave edilerek 1-2 dakika daha karistirilerek yaglanmis kek kalibina dokulur.

Bu karisim daha sonra onceden 200 dereceye isitilmis firinda yaklasik 60-70 dakika arasi pisirilir. Servise hazir. Afiyet olsun.