KİRAZ'IN MUTFAĞI

Karamelize Ayvalı Kek

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika (kalıpta dinlendirme dahil)
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 dilim

Ayvaları hafif karamelize edip kalıbın tabanına tek kat dizeriz; kek pişince ters çevrilir. Kalıbı yağlamak kolay çıkarmaya yardım eder.

Malzemeler:

- 2 orta boy ayva
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- Karamel için 3 yemek kaşığı şeker ve 1 yemek kaşığı tereyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** İçerir: yumurta, süt ürünleri ve buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Karameli kaşıkla fazla karıştırmayın; tava sallamak kristalleşmeyi azaltır.

Yapılışı:

1. Ayvaları karamelize edin:

- Ayvaları soyup ince dilimleyin. Şekeri kısık ateşte eritip kehribar rengi alınca tereyağını ekleyin.
- Ayvayı 5-6 dakika çevirip yağlanmış 24 cm kalıba dizin.

2. Harcı hazırlayın:

- Yumurta ve şekeri açık renk olana dek 3 dakika çırpın. Yoğurt ve sıvı yağı ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Un, kabartma tozu ve tarçını eleyip spatulayla birleşene kadar karıştırın; ayvaların üzerine dökün.

3. Fırınlayıp ters çevirin:

- 175°C fırında 40-45 dakika, ortasına batırılan kürdan temiz çıkana kadar pişirin.
- Kalıpta 10 dakika dinlendirip kenarları ayırın ve servis tabağına dikkatlice ters çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Orta kısmı kürdana hamur bulaşmadan çıkmalı; ayva yumuşak ama dağılmamış olmalıdır.

Saklama:

Soğuyan keki kapalı kapta oda sıcaklığında 1 gün veya buzdolabında 3 gün saklayın.

Kiraz'ın Mutfağı