MAGMA KEK

3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Magma için:
4 su bardağı süt
8 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı buğday nişastası
3 çorba kaşığı pirin unu
1 paket labne peyniri

Önce kekin magması yani muhallebisi hazırlanır.
Tencereye şeker, un, nişasta konur karıştırılır, sonra soğuk süt katılır.
Orta ateşe yerleştirilir, karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Ateş kısılır, labne peyniri katılır, tamamen eriyene kadar karıştırılır, ateşten alınır.
Magma ılırken kek hazırlanır.
Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, şeker eklenir, mikserle 5 dakika çırpılır.
Sonra süt ve sıvıyağ ilave edilir, kısa süre çırpılır.
Un, nişasta, vanilya ve kabartma tozu konur, kısa süre daha karıştırılır.
Yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökülür.
Kek harcını yüzeyinde biraz oyuklar açılır ve magmalar buralara doldurulur.
170 derece fırında 1 saat pişirilir.
Fırından çıktıktan yarım saat sonra kalıptan çıkarılır.

Not: Bu kek ertesi günü tüketilecekse buzdolabında saklanmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1835 | Adı: Magma Kek | İndirme tarihi: 02.08.2025 - 12:54