

Çikolatalı Armutlu Kek

Yaklaşık 12 dilim



— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1 su bardağı toz şeker
- 125 g eritilmiş margarin
- 4 yumurta
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 tutam tuz
- 40 g iri kırılmış bitter çikolata
- 0,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 2 adet armut (orta boy)

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

1 Ön hazırlık:

Kelepçeli kek kalıbını margarin ile yağlayıp üzerine 1 yemek kaşığı mısır unu serpin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Toz şekerden bir yemek kaşığı ayırıp kalanını çırpma kabına alın. Üzerine margarin, yumurta, şekerli vanilin, kalan mısır unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çırpın. Çikolata ve kuru üzümleri ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız hamuru kek kalıbına alın ve üzerini düzeltin. Armutları soyup dilimleyin ve hafifçe bastırarak hamurun üzerine sıralayın. Ayırdığınız 1 yemek kaşığı toz şekerini üzerine serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Keki fırından alın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.