

# Cape Town Malva Pudding

Toplam 97 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 42 dk

8 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 2/10

Malva pudding, kayısı içeli sünger keki fırında yapılır. Karışık krema sosla süslenir. Güney Afrika tatlısıdır.

## Malzemeler

- 1.3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Toz şeker
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Kayısı içeli
- 120 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Sirke
- 1 çay kaşığı Karbonat
- 200 ml Krema
- 0.5 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Vanilya

## Yapılış

- Yumurta ve toz şekerin yarısını 1 dakika açarak kenk olana kadar çırpın.
- Kayısı içeli, süt, sirke ve eritilmiş 30 gr tereyağı karıştırın.
- Un, karbonat ve vanilyayı ekleyip pürüzsüz hamur yapın.
- Hamuru yağlanmış kaba döküp 180°C fırında 25 dakika pişirin.
- Krema, sıcak su, kalan toz şeker ve kalan tereyağı 15 dakika kaynatın.
- Sıcak kek üzerine delikler açarak kremalı sosu dökün.
- Tatlıyı 10 dakika dinlendirip sosu içine çektirin.

### PÜF NOKTASI

Sosu kek sıcakken dökmek gözeneklerin kremayı çekmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Vanilyalı dondurma veya soğuk muhallebiyle 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

