

# Tosca Kaka

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 10/10

Tosca kaka, üstüne bademli karamel karışımı eklenen yumuşak kek tabanlı ve reçolite çok sevilen ev usulü bir kahve tatlısıdır.

## Malzemeler

- 220 gr Un
- 180 gr Toz şeker
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Tereyağ
- 100 gr File badem

## Yapılış

1. Kek hamurunu hazırlayın.
2. Keki 180°C fırında 22 dakika pişirin.
3. Bademli üst karışımı ekleyip 8 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Bademli üst katını 8 dakikasında eklemek yanmadan karamelize olmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip kahve ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş