ALMAN KEKİ

MALZEMELER:
4 yumurta
3 kahve fincanı şeker
1,5 su bardağı un
1 su bardağı patates nişastası
2 limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu (varsa 1- 2 damla limon esansı)
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 büyük paket margarin (250 gram, yumuşak)

YAPILIŞI:
1- Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır.
2- Cam kasede yağ ile şeker krem haline getirilir. Yumurta sarıları, limon kabuğu rendesi ve limon suyu konur.
3- Yumurta akları çarpılıp kar haline getirilir; şekerli yağa katılır.
4- Un, patates nişastası, kabartma tozu, vanilya karıştırılıp elenerek ilave edilir.
5- Kaşıkla karıştırılıp kalıba boşaltılır. Orta ısılı fırında 35- 40 dakika pişirilir.
ÜZERİNE:
Bir kasede 1 su bardağı pudra şeker 2- 3 çorba kaşığı sıcak su azar azar konup karıştırılır. Ezilmiş yoğurt kıvamına gelince, kalıptan çıkarılmış soğuk kekin üzerine dökülüp bıçakla yayılır.

ML® Germen Keki için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1631 • adı:ALMAN KEKİ • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:11