



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI TOPKEK

Malzemeler:

2 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

1 çay bardağı sıvıyağ

1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml) (1 su bardağı süt de kullanabilirsiniz)

1 çay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

1 çay bardağı yoğurt

2 su bardağı sade kekun

2 yemek kaşığı kakao

1 Kağıt kek kalıpları tek tek hazırlanır, (önerim, iki kek kalıbının iç içe geçirilerek kullanılmasıdır. Daha sağlam olacaktır) Kekin hazırlanması için; oda sıcaklığında bekleyen »umurtalar derin bir kaba kırılır. Üzerine tozşeker doyulur ve mikserin yüksek Devriyle, 3-4 dakika, karışım beyazlaşmaya kadar çırpılır, sıvıyağ ve yoğurt eklenerek 2-3 dakika daha çırpılır. Krema ilave edilip yemek kaşığı ya da spatulayla karıştırılır. Son olarak, antepfıstığı, kakao ve hazır kekun da aktarılır ve malzemeler iyice özleşinceye kadar karıştırılmaya devam edilir. Katı muhallebi kıvamında bir kek hamuru elde edilinceye kadar karıştırılır. Kağıt kek kalıpları sıvıyağla hafifçe yağlanır.

2 Hazırlanan hamur kaşıkla kalıpların yarısına gelecek şekilde (üzerlerinde kabarma payı bırakılarak) paylaşılır. Yaklaşık 12 adet kağıt kek yapılmış olunacak. Kekler 5 dakika önceden ısıtılıp 180 dereceye ayarlanmış fırında 25- 30 dakika pişirilir. Bir kürdan sokularak pişip pişmediği kontrol edilir.

3 Eğer kürdan temiz çıkarsa kekler pişmiş demektir. Kekler fırından çıkarılır ve soğuyunca kalıplarından alınıp soğuk olarak servise sunulur. İstenirse üzerine fıstık serpiştirilebilir.