



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KÜÇÜK KEKLER

Malzemesi:

Hamuru için;
8 yumurta sarısı
4 çorba kaşığı kaynar su
250 gr, şeker
1 tutam tuz
250 gr. çekilmiş ceviz
8 yumurta akı
100 gr. rende çikolata
2 çorba kaşığı zeytinyağı
İç malzemesi:
1/4 kg. krem şanti
1 paket vanilya
50 gr. çekilmiş ceviz.
Üzeri için:
10 gr. margarin
200 gr. pudra şekeri
30 gr, kakao
2 çay kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı sıcak süt
12 bütün ceviz

Hazırlanışı:

Yumurta sarılarını bir kabin içinde sıcak su ile birlikte köpürene kadar çırpın. Yavaş yavaş şeker ve tuzu ilave edin. Çekilmiş cevizi ilave edin. Ayrı bir kaptaki yumurta akını çırpın. Yarısını yumurta sarılarının olduğu malzemeye katın. Sonra çikolatayı ve kalan yumurta akını da ilave edin. Tepsiye yağlı kağıdı yayın. Üzerine zeytinyağını, sürün. Hamuru yayın. 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Keki fırından çıkarın ve başka bir tepsiye ters çevirin. Yağlı kağıdı biraz soğuk su ile ıslatıp çıkarın. Kekten 6 cm. çapında daireler kesin, iç malzemesi için krem şantiyi vanilya ile çırpın. Çekilmiş cevizi karıştırın. Bunu dairelerin üzerine sürün. Üzerine birer daire daha koyun. Üzeri için margarini eritin ve soğutun. Bir kaba dökün. Pudra şekeri, kakao, limon suyu ve su ile iyice karıştırın. Küçük keklerin üzerine bu malzemeyi sürün. Yarımşar ceviz ile süsleyin. Glazürün, soğumasını bekleyin.