



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ALT-ÜST KALP KEK

Üst kısmı için :

60 g- 4 Yemek Kaşığı Tereyağı

60 g 1 Bir Çay Bardağı Pakmaya Pudra şekeri

800g -1 kg, yıkanmış, ayıklanmış ve suyu süzölmüş Çilek

2-3 Yemek Kaşığı Çileklerin Suyu

Kek hamuru için :

6 1/2 Yemek Kaşığı Tereyağı (100g)

1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri veya Toz Şeker

Pakmaya Kakao (10g) (isteğe göre)

1 Su bardağı Buğday unu

1/2 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (5g)

2 Yumurta

Servis için:

1 Yemek Kaşığı File Badem

Fırınınızı önceden 180° C'ye ayarlayın ve ısıtın.

23 cmlik kalp şeklinde kek kalıbını yağlayıp hazırlayın.

Çırpma kabı içerisinde yumurta ve pudra şekerini çirpın. Kek kalıbının tabanına yayın.

Üzerine çilekleri (veya isteğe göre farklı orman meyveları)yerleştirin.

Başka bir karıştırma kabında, kek hamuru için, tereyağı ve pudra şekerini mikser ile yüksek devirde çirpın.

Tereyağlı karışımın içerisine yumurta ve 2 Yemek Kaşığı çilek suyunu ilave ederek çirpmaya devam edin.

Un, kakao ve kabartma tozunu birlikte eleyerek, yumurtalı karışıma ilave edin

Spatula yardımıyla tüm karışımı söndürmeden karıştırın.

Kek hamurunu, kalp şeklindeki kalıba çilekleri üzerine dökün.

Önceden 180° C ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp, 5 dakika bekleyin.Ardından kalıbı ters çevirerek çıkarıp, bir fırın ızgara teli üzerine soğumaya bırakın.

Sıcak veya soğuk olarak üzerine file badem serpiştirerek servis yapabilirsiniz.

