ÇİLEKLİ KALPLİ KUP KEK

www.hanimis.com

120 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
220 gr. şeker
2 yumurta
150 gr. un
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
120 ml. süt
Yarım limon kabuğu rendesi ve suyu

Yağ ve şekeri birlikte yumuşak ve kabarık bir kıvama gelene kadar çırpın. Çırpmaya devam ederken birer birer yumurtaları ekleyin. Ayrı bir kaba, un, karbonat ve tuzu koyun. Yumurtalı karışım içine bu unlu karışımdan biraz ekleyip çırpın. Sonra biraz sütten ekleyin. Ardından tüm malzemeyi yağlı karışıma ekleyin. Limon suyunu ve kabuğunu da katıp kup kek kağıtlarına bölüştürün. Hazırladığınız kalıbın 3/4'ünü dolduracak şekilde hamuru kalıplara bölüştürün. 160 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.
Hazır çilekli pudingi paketinde yazdığı gibi hazırlayın, soğutun. Kekin tepesinde kalp şeklinde kalıpla bir bölüm kesin. Çilekli pudingi bu bölüme doldurun. Üzerine pudra şekeri serpin.



© lezzetler.com tarif no:86732 • adı:Çilekli Kalpli Kup Kek • gönderen:necef • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:47