LİMONLU KEK

4 adet yumurta,
2 su bardağı tozşeker,
1 paket kabartma tozu,
1 su bardağı un,
1 su bardağı pirinç unu,
250 gram margarin,
2 çay kaşığı limon tuzu,
1 adet limonun suyu.
Üzerine:
100 gram beyaz çikolata,
1 çorba kaşığı margarin,
3 çorba kaşığı limon suyu,
1 adet limon kabuğu rendesi

Kek hamuru için geniş bir kap içinde yumurtaları ve tozşekeri iyice karıştırın. Şeker eridikten sonra kabartma tozunu ilave edin. Ardından un ve pirinç ununu ekleyin. 250 gram margarini eritip, malzemelerle karıştırın. Son olarak içinde limon tuzunu erittiğiniz limon suyunu da ilave edin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. 150 derece fırında 1 saat pişirin. Piştikten sonra kalıbı çıkarıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta beyaz çikolata, margarin, limon suyunu bir kaseye koyun. Benmari usulü eritin.
Çikolata eridikten sonra limon kabuğu rendesini de katın. Sosu, kekin üzerine döküp, soğuttuktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17841 • adı:Limonlu kek • gönderen:zencefil • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:17