BİSKÜVİLİ KEK

Bisküvi için:
1 kahve fincanı tereyağı
3 yumurta
2 çorba kaşığı tozşeker
4 kahve fincanı pudra şekeri
2 kahve fincanı toz badem
1 kahve fincanı un
Sos için:
5 kahve fincanı un
2 kahve fincanı tozşeker
2 çorba kaşığı neskafe
2 su bardağı su
Krema için:
1 yumurta akı
1 çay bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı neskafe
1 çay bardağı su
1 çay bardağı tereyağı
Üzeri için:
1 kahve fincanı süt kreması
75 gr sade çikolata

Bisküviyi hazırlamak için; tereyağını eritip soğutun. Yumurtaların sarıları ile aklarını ayırın. Aklarını tozşekerle kar halinde çırpın. Sarılarına pudra şekeri ilave edip iyice çırpın. Yumurta akını ilave edip hafifçe karıştırın. Toz badem ve unu ekleyip yavaş hareketlerle karıştırarak pürüzsüz bir hamur haline getirin.
Geniş ve dikdörtgen bir fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyin. Hamuru tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 6-7 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kuruyup katılaşmadan önce kibrit kutusu büyüklüğünde dikdörtgen parçalara kesin.
Sos için; un, tozşeker ve kahveyi ılık suda eritin. Koyulaşıncaya kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Ateşten alıp karıştırarak soğutun.
Krema için; yumurta akını tozşekerin yarısıyla kar halinde çırpın. Kalan tozşeker ve kahveyi 1 çay bardağı sıcak suda eritip çırpılmış yumurta akına yavaş yavaş ekleyerek yedirin. Karışımı soğutup oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağını ilave ederek çırpın.
Hazırladığınız bisküvilerin üçte birini servis tepsisine dizin. Üzerlerine bir kat sos, bir kat krema sürün. Tekrar bir kat bisküvi dizip sos ve krema şeklinde malzeme bitinceye kadar işlemi tekrarlayın. Buzdolabında 2 saat bekletin.
Üzeri için; kremayı ısıtın. Çikolatayı küçük parçalar halinde kremaya ekleyip karıştırın. Pastayı buzdolabından çıkarıp kremayı üzerine yayın ve tekrar buzdolabına alın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22264 • adı:Bisküvili Kek • gönderen:kaptanınaşkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:11