HAFİF FENUAZ KEK (FRANSA)

4 yumurta
50 gr. nişasta
2 yumurta sarısı
75 gr. tereyağı
125 gr. şeker
Limon kabuğu rendesi
75 gr. un
Yarım paket vanilya
Arzu edilirse meyva esansı

Bir kase içine yumurtaları kırınız. Şeker ilâve ediniz. Kaseyi benmari üzerinde yumurta teli ile yumurta ye şekeri çarpınız.
Koyu boza kıvamına gelince ateşten bir kenara çekiniz.
Soğuyuncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
Un, nişasta ve una karıştırılmış vanilya yumuşatılmış tereyağı ilâve ediniz.
Un hamura karışınca teli çekiniz. Meyve esansı arzu ediliyorsa katınız.
Ucu düz olan tahta kaşık ile (spatül) ile yağlanmış, unlanmış veya içine kâğıt yayılmış düz kek kalıbına boşaltınız.
Önceden ısıtılmış sıcak fırına koyunuz. Orta ısı derecesinde 30-40 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:38198 • adı:Hafif Fenuaz Kek (Fransa) • gönderen:tarifçi • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:24