



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ZENCEFİLLİ KEK

110 g kendinden kabaran un, elenmiş
110 g şeker
110 g tereyağı, yumuşatılmış
2 çay kaşığı zencefil
2 büyük yumurta
3 adet kök zencefil, ince doğranmış
2 yemek kaşığı şurup, zencefil kavanozu
Dekoresi için:
100 g tereyağı, yumuşatılmış
200 g dekor şekeri
Kök zencefil şurubu
1 çay kaşığı zencefil
2 zencefilli bisküvi, ufalanmış

Fırını 90 ° C önceden ısıtın.

Un, şeker, tereyağı, öğütülmüş zencefil, yumurta ve kök zencefilini bir kasede birleştirin ve 2 dakika ya da pürüzsüz olana kadar çırpın.

Karışımı kağıt kek kalıplarına böldükten sonra tepsiyi fırına verin ve 15-20 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir.

Kekleri tel rafa aktarın, tamamen soğuyunca üzerlerine fırça ile zencefil şurubu sürün.

Tereyağını pürüzsüz hale getirin, sonra yavaş yavaş şekerli krema, zencefil şurubu ve öğütülmüş zencefil çırpın. Kremayı büyük düz ağızlıklı bir boru poşetine koyun ve kek üzerine sürün. Zencefilli bisküvi parçalarını üzerine serpin.

