



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ VİYANA KEKİ

120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
120 gr (1/2 su bardağı) + 2 tatlı kaşığı şeker
2 yumurta
120 gr (1 su bardağı) kendi kendine kabaran un
60 gr (1/4 su bardağı) ceviz (süsleme için birkaçı yarım bırakılıp, kalanları dövölmüş)
3/4 su bardağı koyu pişirilmiş kahve
1/2 gr (1 su bardağı) krema
1 ay kaşığı vanilya esansı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip, ısıtınız.

15 cm'lik bir kek kalıbını 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, hafifçe unlayarak bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede kalan 8 çorba kaşığı tereyağı, yumuşayana kadar tahta bir kaşıkla kabartınız. 120 gr (1/2 su bardağı) şeker ekleyip, karışım krema kıvamına gelene kadar karıştırınız. Yumurtaları teker teker, her yumurtayla 1 çorba kaşığı un katarak karıştırınız. İyice karıştırıp, kalan unu ve dövölmüş cevizleri ekleyiniz. Hamuru, hazırladığınız kek kalıbına boşaltınız. Kalıbı fırına süröüp 50 dakika, kekin ortasına batıracağınız bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, keki tel ızgara üstüne çıkararak soğutunuz. Kahveyi sulandırınız karıştırınız. Keki yeniden kalıba koyup, kahve karışımını yavaş yavaş üstüne dökünüz. Bütün kahve emilince, keki bir tabağı çıkarınız. Kalan 2 orba kaşığı şeker ve vanilya esansıyla kremayı kabartınız. Bir spatulayla kremayı kekin üstüne süröüp, tepecikler yapınız. Keki yarım cevizlerle süsleyip, servis ediniz.