



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KREMALI KEK

3 çorba kaşığı kuru üzüm
2 çorba kaşığı meyve şekerlemesi,
1.5 su bardağı su,
1.5 su bardağı tozşeker
1.5 su bardağı süt,
1 adet yumurta,
1 su bardağı sıvıyağ,
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya,
2.5 su bardağı un.
Krema için;
yarım litre süt,
1 adet yumurta,
4 çorba kaşığı tozşeker,
4 çorba kaşığı un,
2 çorba kaşığı hindistancevizi,
yarım kutu labne peyniri,
1 paket muzlu puding,
2 su bardağı süt.
İçine:
Çilek.
Üzerine:
Eritilmiş beyaz çikolata,
dövülmüş antepfıstığı,
badem,
çilek

Kuru üzüm ve meyve şekerlemesini tencereye alın. Üzerine 1.5 su bardağı su, ekleyin. 15 dakika kadar kaynatın. Suyunu süzün ve bekletin. Bir kaptaki şeker ve sütü şeker eriyene kadar çırpın. Yumurta, sıvıyağ, vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyin. Malzemeler özleşene dek karıştırın. Meyve şekerlemesi ve üzümleri ilave edin. Bu kez bir kaşıkla karıştırın. Hazırladığınız karışımı içini yağladığınız küçük tart kalıplarına doldurun. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Krema için 1.5 su bardağı sütü bir tencereye aktarın. Pudingi ekleyin. Karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Başka bir tencereye iyice çırpılmış yumurta ve yarım litre sütü aktarın. Tozşekerini ilave edin. Süt ısınmaya başladığında ellediğiniz unu süte ilave edin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince tencereyi ateşten indirin. Labne peyniri ve hindistancevizini ilave edin. Peynir kremanın her yerine dağılına dek karıştırın. Muzlu puding ılık, peynirli krema sıcakken ikisini karıştırın. Fırından çıkardığınız kekleri enlemesine ikiye kesin. Kremayı bir bıçak yardımıyla keklerin üzerine sürün. Dilimlenmiş çilekleri kremanın üzerine dizin. Diğer kek parçasını üzerine kapatın. Beyaz çikolatayı benmari usuyü eritin. Fırça yardımıyla keklerin üzerine sürün. Dövülmüş antepfıstığı, çilek ve bademle süsleyerek servis yapın.

[ML@ Şantili Vişneli Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "bindal" tarafından gönderildi. 11.11.2014