LAVANTA KOKULU LİMONLU KEK

Kek için:
1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
5 Adet Büyük Yumurta
1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)
2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
1 Limonun Kabuğunun Rendesi
½ Yemek Kaşığı Kuru Lavanta
Limon Şurubu için:
3 Adet Limon
½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)
3 Su Bardağı Su (600ml)
1 Yemek Kaşığı Kuru Lavanta
1 Tutam Taze Nane Yaprağı
İsteğe göre kreması için:
1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
2 Su Bardağı Soğuk Süt (400ml)

Fırınınızı önceden 170°C ayarlayıp, ısıtın.Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu eleyerek bir karıştırma kabına alıp, harmanlayın.
Başka bir çırpma kabında toz şeker ve yumurtaları mikser yardımı ile 8-10 dakika çırparak köpürüp kabarmasını ve şekerin iyice erimesini sağlayın.
Yumurtalı karışıma limon kabuğu rendesi, lavanta ve Pakmaya Şekerli Vanilin?i ekleyip spatula ile karıştırın.
Üzerine unlu karışımı da ilave edip tamamen karışıncaya kadar bir spatula yardımı ile söndürmeden karıştırın.
Önceden 175°C ısıtılmış fırında 25-35 dakika, üzeri kızarıncaya dek pişirin.
Suyun yarısını tencerenin içine aktarıp, karanfil ve Pakmaya Pudra Şekeri de ekleyerek şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın.
Rendenin ince kısmı ile limonu rendeleyin. Naneyi ahşap bir havanda ezin.
Kaynayan şekerli suyu ateşten alıp, bir kabın içine aktarıp, içerisine rendelenmiş limon kabuğu, lavanta ve ezdiğiniz naneleri ekleyin. Soğuması için bir kenara bırakın.
Limonları sıkıp suyunu çıkarın ve küçük bir limonu dilimleyin. Limon suyunu süzüp içerisine, kaynamış şekerli su ve geriye kalan suyu ekleyin ve karıştırın. Buzdolabında soğutun.
2 su bardağı soğuk sütü tencereye alın, Pakmaya Vanilyalı Puding?i üzerine ekleyip, paket üzerindeki talimata uygun olarak, orta yüksek ateşte karıştırarak pişirmeye başlayın.
Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha karıştırarak kaynatın. Hazırladığınız pudingi ocaktan alıp, arada karıştırarak 5 dakika ılıtın.
Limonlu kek, fırın ızgara teli üzerinde soğuduktan sonra, bir servis tabağına alıp, soğuk limonlu şurubu özerine bolca dökün.
Dilimleyip, kuru lavantalarla süsleyip servis edin.
İsteğe göre dilimlerin üzerinde Pakmaya Vanilyalı Puding gezdirip, nefis vanilya aroması ile lezzeti arttırabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:121682 • adı:Lavanta Kokulu Limonlu Kek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:03