LİMONLU HAŞHAŞLI DİLİM KEK

Malzemeler
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1 çay fincanı toz şeker
200 gr eritilip ılıtılmış tereyağı (bitkisel margarine de kullanabilirsiniz)
3 adet limon kabuğunun rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 çay fincanı un
3 yemek kaşığı toz haşhaş
Limonlu sos için;
1/2 çay fincanı limon suyu
1/2 çay fincanı su
1/2 çay fincanı tozşeker

Yapılışı
Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları ve tozşekeri derin bir kapta, mikserin yüksek devriyle 4-5 dakika çırpın. Eritilip ılıtılmış tereyağını ve limon rendelenmiş kabuğunu ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Diğer taraftan un, kabartma tozu, vanilya ve haşhaşı başka bir kapta karıştırıp yumurtalı karışımın üzerine aktarın. Mikser yardımıyla tekrar çırparak malzemeleri birbirine iyice karıştırın. Elde ettiğiniz bozadan daha katı kıvamlı kek hamurunu 25-30 santim çapında, iyice yağlanmış orta boy bir kek kalıbına aktarın. Keki 5 dakika önceden ısıtıp 175 derece alt-üst konuma ayarladığınız fırının orta rafında 40 dakika kadar pişirin. Kekin pişip pişmediğini anlamak için kürdanla kontrol edin. Eğer kürdan temiz çıkarsa kek pişmiş demektir. Keki fırından çıkarıp soğumasını bekleyin. Diğer taraftan, limon sosunu hazırlamak için; tozşekeri, limon suyunu ve suyu çok küçük bir çelik tencere ya da büyük bir cezveye koyup çatalla 1-2 dakika karıştırın. Sonra çok kısık ateşte, sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Hemen ocaktan alın ve iyice soğumasını bekleyin.soğuyan sosu soğuk kekin üzerine gezdirin. Dilimleyerek servise sunun.

Not: Bu kekin sosunu döküp 1 gün bekletince çok daha güzel bir lezzete sahip olduğunu göreceksiniz.

© lezzetler.com tarif no:37263 • adı:Limonlu Haşhaşlı Dilim Kek • gönderen:şensu • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:40