# LİMONLU KEK

Sahrap Soysal

170 gr NESTLE beyaz çikolata
280 gr (~2.5 su bardağı) un
1 çay kaşığı kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
240 gr tereyağı
340 gr (~1.5 su bardağı) şeker
2 çay kaşığı vanilya
3 adet yumurta
3-4 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
1 su bardağı Buttermilk
1 su bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı limon suyu

Buttermilk'i hazır olarak bulamıyorsanız, 1 su bardağı ılık sütün içerisine 1 yemek kaşığı limon suyu ekleyerek evde hazırlayabilirsiniz.
Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin.
Un, tuz ve kabartma tozunu eleyerek bir kapta karıştırın.
Oda sıcaklığındaki tereyağı, şeker ve vanilyayı krema kıvamına gelene kadar çırpın.
Sürekli karıştırmaya devam ederek yumurtaları teker teker ekleyin.
Limon kabuğu rendesi ve erimiş çikolatayı ekleyerek çırpmaya devam edin.
Son olarak un karışımını ve buttermilki ekleyerek 1-2 dakika daha çırpın.
Kek hamurunu yağladığınız kek kalıbına dökerek önceden 170 C'ye ısıttığımız fırında 50-55 dakika pişirin ve fırından çıkardıktan sonra soğuması için 10 dakika bekletin.
Bu sırada limon suyu ve pudra şekerini karıştırarak sosu hazırlayın. Kekin üzerinde bir kürdan yardımıyla küçük delikler açın ve üzerine sosu gezdirin.
Soğuduktan sonra dilimleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:62353 • adı:Limonlu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56