



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NORVEÇ KEKİ

1 tatlı kaşığı tereyağı  
6 yumurta  
250 gr (1 su bardağı) toz şeker  
1 tatlı kaşığı vanilya esansı  
150 gr (1/4 su bardağı) kendi kendine kabaran un  
Harcı:  
500 gr (2 su bardağı) krema  
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker  
500 gr ağaççileği reçeli

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. 22,5 cm'lik altı çıkan bir kek kabını 1 tatlı kaşığı tereyağı ile hafifçe yağlayıp, kabın dibine yağlı kağıt döşeyiniz. Büyük bir kaseye 4 yumurta kırınız. Kalan iki yumurtanın sarısını ve akını ayırıp sarıları kasedeki yumurtalara ekleyiniz, aklarını ise orta boy bir başka kaseye koyunuz. 1 su bardağı şeker ve vanilya esansını büyük kasedeki yumurtalara katıp, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla renkleri açık sarı olana kadar çırpınız. Unu serpip, madeni bir kaşıkla karışıma yediriniz. Orta boy kasedeki yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getirip, yavaşça büyük kasedeki un-yumurta karışımına katınız. Karışımı kek kabına döküp, fırının orta katında 10 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltarak keki 50 dakika daha, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından çıkarıp, 5 dakika beklettikten sonra, keki bir tel ızgaraya çıkartarak tamamen soğutunuz.

Harcı yapmak için kremayı ve 1/4 su bardağı şekeri orta boy bir kaseye boşaltıp, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla koyulaşana kadar çırpınız.

Kek tamamen soğuyunca, keskin ve uzun bir bıçakla keki enlemesine üç eşit kata kesin.

Kek katlarından birini, süslü bir servis tabağına koyup, üstüne 1 cm kalınlığında krema döşeyiniz. İkinci keki üstüne kapatıp, 1 cm kalınlığında bir kat krema daha döşeyiniz. Üçüncü keki en üste koyup sade olarak bırakınız.

Kalan kremayla kekin yanlarını sıvayıp üst ve alt kenarlarını kremayla süsleyiniz. Kekin üstünü ağaççileği reçeliyle kaplayıp servis ediniz.