POLONYA KEKİ

250 gr margarin
3 tane yumurta
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek reçel veya marmelat

Yumurta akları ve sarıları ayrılır. Bir kabın içine yumurta sarıları alınıp pudra şekeri ile çırpılır. İçine margarin, sıvı yağ konulup yine çırpılır. Un kabartma tozu ve vanilya eklenip elle yoğurulur. Hamur 3 eşit parçaya bölünüp bir parçasına kakao eklenip yoğurulur. Bir beyaz bir kakaolu hamur dondurucuya konulup 20 dk kadar bekletilir. Kalan parça yağlanmış kelepçeli kalıbın tabanına yayılır. Üzerine marmelat sürülür. Dondurucuda beklemiş olan kakaolu hamur rendenin iri kısmı ile marmelatın üzerine rendelenir. Yumurta aklarını bir çimdik tuzla köpürene kadar mikserle çırpılır. Toz şeker ilave edilir tekrar çırpılır. En son nişasta eklenip 1-2 dk daha çırpılır. Kakaolu hamurun üzerine dökülür. Ayırmış olduğumuz sade hamur köpüklü karışımın üzerine rendelenir.Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dk pişirilir.Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir.



Fotoğraf "sudegül" tarafından gönderildi. 30.10.2016

© lezzetler.com tarif no:89091 • adı:Polonya Keki • gönderen:nizam • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:04