



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KELEBEK KEK

Gereçler: (14-16 adet)

100 gr un

Bir tutam tuz

100 gr tereyağı ya da margarin

100 gr pudra şekeri

2 yumurta, hafifçe çırpılacak

Üstü:

50 gr tereyağı

100 gr şeker, elenmiş

Vanilya esansı

1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

2 çay kaşığı portakal suyu

Bölmeleri olan tepsiye 14-16 küçük kek kağıdını yerleştirin (Böylece biçimlerinin bozulması önlenir). Un ve tuzu eleyin. 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesini şeker ve yağ ile krema haline getirin. 2 çay kaşığı da portakal suyu ekleyin. Yumurtaları ve bir kaşık un ekleyin. Kalan unu da karıştırın. Karışımı kek kağıtlarına bölün ve orta kızgınlıktaki fırında 15-20 dakika ve üstleri kızarana dek pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuduğunda, keskin ve sivri uçlu bir bıçakla hepsinin üst bölümünden birer daire kesin. Bu küçük daireleri ikiye bölün. Yağ, şeker ve vanilya esansını krem haline getirip, keklerin üstündeki boşluklara koyun ve küçük yarım daireleri de kelebek kanatları biçiminde kremaların üstüne yerleştirin. (Kanatların arasına krema torbası ile üç küçük gül de sıkabilirsiniz.)

Not: Portakal kabuğu yerine limon kabuğu ve portakal suyu yerine limon suyu kullanarak "Limonlu Kelebek Kek" yapabilirsiniz.