



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROTTERDAM KEKİ (HOLLANDA)

135 gr (9 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
210 gr (7/8 su bardağı) + 1/2 çorba kaşığı toz şeker
2 yumurtanın sarısı
2 yumurtanın akı
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1/4 su bardağı süt
1/2 kahve kaşığı hindistancevizi
1 kahve kaşığı tarçın
1/2 kahve kaşığı yenibahar

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız. Bir tatlı kaşığı tereyağıla 17,5 cm'lik bir kek kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Unu büyük bir kaseye eleyip, kabartma tozunu katarak, kalan 9 çorba kaşığı tereyağı küçük parçalar halinde ekleyiniz. Karışım ekmek içi kıvamına gelinceye kadar, yağı una yediriniz. Bir kaşıkla 210 gr (7/8 su bardağı) şekerini katıp karıştırdıktan sonra, büyük kasedeki malzemenin dörtte birini küçük bir kaseye koyarak bir kenara ayırınız.

Orta boy bir kasede yumurta sarısı, krema ve sütü bir çatalla çırparak büyük kasede kalan malzemenin içine katıp, karışım pürüzsüz olana kadar bir tahta kaşıkla dövdünüz. Başka bir orta boy kasede, yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla çırpıp, madeni bir kaşıkla yavaşça büyük kasedeki hamura katınız. Hazırladığınız bu hamuru yağladığınız kalıba boşaltıp, üstünü kaşığın tersiyle düzelttikten sonra, ayırmış olduğunuz küçük kasedeki malzemeyi üstüne serpiniz.

Kalıbı fırına sürüp 45-55 dakika, kek iyice kızarıp ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarıp 10 dakika soğuttuktan sonra, keki tel ızgaraya aktararak, bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede, kalan 1/2 çorba kaşığı şeker, hindistancevizi, tarçın ve yenibaharı karıştırıp, kekin üstüne serpiniz. Keki tamamen soğuttuktan sonra, servis ediniz.