ŞAMBABA TATLISI

200 gr un
250 gr pudra şekeri
4 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
4 yumurta
100 gr eritilmiş tereyağı
Şurup için:
250 gr toz şeker
600 ml su
200 gr pudra şekeri
1 limon suyu
100 ml meyve suyu (tercihen ananas ya da portakal)

Yumurta ve şekeri iyice çırpın.
Diğer malzemeleri de ekledikten sonra pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.
Karışımı Silikon Kalıpa dökün, önceden ısıtılmış fırında 200° derecede 40 dakika pişirin.
Şurubunu hazırlamak için tüm malzemeleri birleştirin ve 5 dakika kaynatın. Fırından çıkardığınız sıcak kekin üzerine sıcak şurubu yavaş yavaş yedirerek dökün.
Krema ya da meyve ile süsleyip servis yapın.

ML® Mazruf Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:36743 • adı:Şambaba Tatlısı • gönderen:frekans • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:30