



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

6 yumurta
170 gr un
150 gr toz şeker
22 gr çilekli puding tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kakao
1 tutam tuz
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 26 cmx12 cm'lik baton kek kalıbını yağlayıp içine un serpiştirin. Yumurta akları ile sarılarını ayırın. Yumurta aklarını 1 tutam tuz ve şeker ile koyulaşmaya kadar çırpın. Yumurta sarılarını teker teker ekleyerek çırpıma devam edin. Unu eleyerek ekleyin ve spatula ile karıştırın. Hamuru 3 kaseye eşit olarak paylaşın. Kaselerden birine kakao ekleyip spatula ile karıştırın. İkinci kaseye çilekli puding karışımını ekleyip karıştırın. Kalan son kaseye vanilya ekleyerek karıştırın. İki parça kalın karton kağıdı kalıbın içine oturacak şekilde kesin ve alüminyum folyo ile kaplayın. Kartonları kalıbın içine yerleştirerek kalıbı üçe bölün. Her bir bölüme hazırladığınız hamurlardan birini aktarın. Kartonları aynı anda hızlıca çekip çıkarın. Kalıbı fırına yerleştirip 25-30 dakika ya da kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Oda ısısına geldiğinde dilimleyip servis yapın.

