



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞAÇ ÇİLEKLİ VE KREMALİ KEK

Kek:

4 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı margarin
250 gr (1 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) şeker
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
150 gr (3/4 su bardağı) süt
1 kahve kaşığı vanilya tozu

Harcı:

1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1/2 su bardağı süt
1 kahve kaşığı vanilya tozu
1/4 su bardağı acı krema
350 gr ağaççileği reçeli
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Önce fırınınızı orta sıcaklıkta (180°C) ısıtınız. 23 - 25 cm'lik yuvarlak kek kabını bir tatlı kaşığı yağ ile yağlayıp, 1 çorba kaşığı un serpiniz. Kalıba hafif hafif vurarak fazla unu silkeleyiniz. Kalıbı bir kenara bırakınız.

Orta boy derin bir kaptan yağın geri kalan kısmını, şekerle birlikte tahta bir kaşıkla krema haline getiriniz.

Yumurtayı kırarak ekleyiniz. Unu, kabartma tozunu ve tuzu yavaş yavaş, sütle birbiri ardından ekleyiniz.

Malzeme iyice birbirine karışana kadar çırpıttıktan sonra, vanilya tozunu katınız.

Hamuru kek kalıbına döküp ısıtmış fırında 35 dakika, kekin ortasına parmakla bastırdığınızda hamur eski haline dönene kadar, pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarıp 5 dakika ılıttıktan sonra, keki kalıptan alarak soğumaya bırakınız.

Bu arada, harcını hazırlamak için derin bir kaptan yumurta sarısı, şeker ve mısır nişastasını iyice karışana kadar çırpınız.

Küçük bir tencerede sütü ısıtıp, kaynamadan ateşten alınız; devamlı karıştırarak yavaş yavaş yumurta karışımına kattıktan sonra, vanilyayı ekleyiniz. Karışımı tekrar tencereye boşaltıp devamlı karıştırarak hafif ateşte 6-7 dakika, pürüzsüz ve çok kalın bir kıvama gelinceye kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp koyu bulamacı küçük bir kaba koyarak soğumaya bırakınız.

Harc soğuduktan sonra üstünde oluşan tabakayı madenî bir kaşıkla alıp krem şantiy de ekleyerek üstünü yağlı kâğıtla örtünüz ve buzdolabında soğumaya bırakınız.

Kek soğuyunca, uzun bir bıçakla iki kat olacak biçimde ortadan ikiye kesiniz. Bir katın üstüne ağaççileği reçelini onun üstüne de buzdolabında soğumuş krem şantiyli karışımı dökünüz. Kekin öteki yansını üstüne kapayıp, en üste bol pudra şekeri serpererek servis ediniz.