



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AĞUSTOS BÖCEĞİNİN PASTASI

Kek için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 3 Adet Yumurta
- 1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (125g)
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
- 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

İçi için:

- 1 Çay Bardağı Kırmızı Üzüm veya Orman Meyvesi
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- İsteğe Göre ½ Çay Kaşığı Toz Zencefil

Servis için

- 1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- Taze Orman Meyveleri

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayıp ısıtın. Baton kek kalıbınızı yağlayıp hazırlayın.

Meyveleri bir sos tenceresinde, tereyağı, şeker ve tarçın ile suyunu bırakana kadar 4-5 dakika pişirip soğumaya bırakın.

Yumurta ve şekeri mikser ile köpürüp kabarana kadar çırparak karıştırın.

Karışıma yağ, süt, un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilin ekleyerek spatula ile söndürmeden yavaşça karıştırıp kek hamurunu hazırlayın.

Kek hamurunun yarısını kalıba aktardıktan sonra soğumaya bıraktığınız meyveli karışımı ekleyip, üzerine kalan hamuru ilave edin.

Önceden 180°C ısıttığınız fırında, 30-35 dakika pişirin.

Piştliğini anlamak için bir kürdan batırın, temiz çıkarsa pişmiştir.

Fırından aldığınız keki tel ızgara üzerinde dinlendirip soğutun.

Üzerinde taze orman meyveleri ve kırmızı üzüm ile Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis edin.

Not: Sünger kek yapımında dikkat etmeniz gerekenler, yumurtanın doğru çırpılması ve tüm karışım hazır olduğunda çökmemiş olması ve sürenin 2/3'ü dolmadan kapağı açmamanızdır.



© lezzetler.com tarif no:121785 • adı:Ağustos Böceğinin Pastası • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:03.05.2024 - 06:18