



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALBENİ KEKİ

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1,5 çay bardađı Őeker
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardađı süt
- 2 su bardađı un
- 1 paket vanilya
- 1 ay kaŐıđı kabartma tozu

Ss için:

- 1 poŐet toz krem Őanti
- 1 ay bardađı süt
- 12-15 adet ilek
- 1 orba kaŐıđı damla çikolata
- 2 orba kaŐıđı kırmızı renkte marmelat

HazırlanıŐı:

Yumurta ve Őeker bembeyaz olana dek çırpılır. zerine süt, yağ eklenir kısa süre karıŐtırılır. Daha sonra elenmiŐ un, vanilya ve kabartma tozu katılır pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır. KarıŐım yađlanmıŐ mafin kalıbına ya da küçük pasta kağıtlarına dökülür. Kekler önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında kabarıp, kızarana kadar piŐirilir. Kekler soğurken krem Őanti çırpılır, krema torbasına doldurulur. Sođuyan kekler kalıptan ya da kağıttan çıkarılır. Üzerlerine sırasıyla Őekilli olarak krem Őanti sıkılır, ilek yerleŐtirilir, damla çikolata serpilir ve marmelat akitilir.