



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN RENKLİ SÜNGER KEK

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

Sünger Kekler için:

250 gr Paket Margarin

250 gr Pudra Şekeri

4 Adet Orta Boy Yumurta

250 gr Elenmiş Un

1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu

Kek Sosu için:

2 Yemek Kaşığı Reçel

150 ml Krem Şanti

Fırını 180° C'de önceden ısıtın. Tüm kek malzemelerini karıştırma kasesine koyun ve iyice karışana kadar çırpın. Karışımı kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış fırının ortasında 20-25 dakika boyunca pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kekinizi kalıptan çıkarın ve yatay olarak ikiye kesin. Son olarak kekinizin arasını reçel ve krem şanti ile doldurun.

Püf Noktası: Kekinizi mevsimine göre hazırlayacağınız farklı reçeller ile renklendirebilirsiniz.

