



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI BADEMLİ CRUMBLE KEK

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

Hamur ve üst süsleme için:

1 paket Dr. Oetker Crumble Cake - Kırıntı Kek Karışımı

50 g oda sıcaklığında tereyağı

2 yumurta

7 - 8 yemek kaşığı süt

50 g oda sıcaklığında tereyağı

Üzeri için:

300 g küp şeklinde doğranmış ananas

3 yemek kaşığı iri kırılmış badem

Oval kalıp (18x23 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Üst süsleme karışımı poşetini bir çırpma kabına alın. Üzerine oda sıcaklığındaki 50 gram tereyağını ilave edin.

Mikserin çırpıcı uçları ile düşük devirde 1-2 dakika çırpın.

Un karışımı poşetini bir çırpma kabına boşaltın. Üzerine yumurta, süt ve tereyağını ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Hamuru bir kaşık yardımı ile kalıbın tabanına yayın. Ananasları hamurun üzerin sıralayın ve bademleri serpin. Üzerine üst süsleme hamurunu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

