



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFSTIKLI KEK

225 gr antepiştığı
200 gr. toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 adet akı ve sarısı ayrılmış yumurta
1 çay kaşığı, karbonat
2 yemek kaşığı ince rendelenmiş limon kabuğu
Tarım çay kaşığı tuz
125 ml. soğuk krema
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. 23 cm. çapında kelepçeli bir kek kalıbını yağlayın. Antepfistıklannı kaynar su dolu bir kabın içinde 30 saniye bekletin. Süzün ve kuru bir bezin içinde ovalayarak iç kabuklarının dökülmesini sağlayın. Antepfistığı ve şekeri robotta iyice çekin. Şekerli antepfistığını geniş bir kaba alın. İçine yumurtaların sarısını, limon kabuğu rendesini, kabartma tozunu, karbonat ve tuzu ekleyerek karıştırın. Başka bir geniş kabın içinde yumurtaların akını mikser ile yüksek hızda sert tepecikler oluşana dek çırpın. Geniş bir spatula yardımı ile yumurtaların akını karışıma yedirin. Hazırladığınız hamuru kalıba aktarın. Kalıbı fırına vererek 25-35 dakika pişirin. Yeterince pişmiş olup olmadığını anlamak için keke bir kürdan batırın. Dışarı çıktığınızde kürdan temiz kalmalıdır. Kalıbı dışarı alın ve keki kalıpta 10 dakika bekletin. Kalıbın kenarlarını gevşetip çıkarın. Tamamen soğumaya bırakın. Krema ve pudra şekerini orta boy bir kabın içinde koyulaşana dek çırparak karıştırın. Her dilimi üzerine koyduğunuz bir kaşık krema ile servis yapın.