



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KAHVE GATOSU

150 gr tereyağı ya da margarin
150 gr şeker
3 yumurta, hafif çırpılacak
125 gr un
2 yemek kaşığı kahve
İçi ve Üstü:
1 yemek kaşığı kahve
250 gr krem şanti
3 olgun armut
1 yemek kaşığı limon suyu

18 cm. çapındaki 2 adet kalıbı yağlayıp diplerine yağlı kağıt döşeyin. Tereyağı ya da margarini krem haline getirin ve hafif ve köpük gibi olana dek şekerle karıştırın. Yavaş yavaş yumurtaları ekleyin ve bir yemek kaşığı da un katın. Unu eleyip, krem halindeki karışıma katın. Kahveyi de ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra iki kalıba bölüp, orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirin. 2-3 dakika kalıplarda beklettikten sonra çıkarıp soğumaya bırakın.

Krem şantinin içine kahveyi katın ve yarısını keklerden birinin üzerine sürün. Armutları soyup, ortalarını temizledikten sonra renklerinin değişmemesi için biraz limon suyu sürün ve armut dilimlerinin yarısını kremanın üzerine dizdikten sonra diğer keki üstüne yerleştirin. Kalan krem şantiyi de bunun üstüne sürüp, armutları dizin.