



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMELİ KEK

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

Hamur:

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

150 g eritilmiş margarin

0,5 su bardağı süt

100 g badem ezmesi (küp şeklinde doğranmış)

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

40 g bitter çikolata (küp şeklinde doğranmış)

Üzeri için:

1 çay bardağı yaprak badem

3 adet mandalina

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine eritilmiş margarin, süt, badem ezmesi ve aromayı ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin, karışım ilave edin ve mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine çikolatayı ilave edip kaşık ile karıştırın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından çıkartıp 15-20 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkartın ve soğutun.

Bademleri yağsız tavada hafif pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğumuş keki dilimleyip servis tabağına alın. Dilimlerin üzerine mandalina dilimleri sıralayın, kavrulmuş badem serpin ve servis yapın.



