



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ KEK

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

Hamur:

5 yumurta sarısı

1 su bardağı toz şeker

100 g eritilmiş tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta akı

1 tutam tuz

Bademli karışım:

3 yumurta akı

0,5 su bardağı toz şeker

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

1 su bardağı öğütülmüş badem

3 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı süt

1,5 çay bardağı yaprak badem

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta sarıları, toz şeker, tereyağı ve şekerli vanilini bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine kakao, un ve hamur kabartma tozunu eleyerek ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. 2 yumurta akı ve tuzu ayrı kaba alıp mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar çırpın. Yumurta aklarını hamura ilave edin ve mikserin düşük devrinde 1-2 dakika çırpın. Hazırladığınız hamurun yarısını kalıba döküp yayın.

3 yumurta akını çırpma kabına alın ve kar haline gelinceye kadar çırpın. Üzerine şeker ve acı badem aromasını ekleyip 1 dakika daha çırpın. Üzerine öğütülmüş bademi ekleyip kaşık ile karıştırın. Bu karışımı kalıbın içindeki hamurun üzerine dökün ve yayın.

Kalan hamura 3 yemek kaşığı süt ekleyip kaşık ile karıştırın. Kalıptaki bademli karışımın üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin. Tereyağı ve sütü karıştırıp kekin üzerine sürün. Üzerine file bademleri serpin.

Keki tekrar fırına alıp bademler hafif pembeleşinceye kadar 10 dakika daha pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

