



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KEK

1 ay kaşığı tereyağı + 1 tatlı kaşığı un, kalıp için
100 gr tereyağı, oda ısısında
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 bardak toz şeker
2 yumurta
1,5 bardak un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/2 bardak maden suyu
1 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı maden suyu
1 yemek kaşığı file badem

Kek kalıbının tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın, yanlarına tereyağı sürüp un serpin ve unun fazlalığını silkeleyip atın.

Tereyağı, rendelenmiş portakal kabuğu ve toz şekeri karıştırma kabına alarak mikser ile kremamsı kıvama gelene kadar 3 - 4 dakika çırpın.

Yumurtaları ilave edip 3 - 4 dakika daha çırpın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı elekten geçirerek yumurtalı karışıma ilave ederken bir yandan ırpımayaya devam edin (bu aşamada koyu kıvamlı olan hamura maden suyu ekleyinde hafif akışkan oluyor).

En son maden suyunu ekleyip karıştırın.

Kek hamurunun 2/3 ünü kalıba aktarın.

Kalan hamura kakao ve maden suyunu ilave ederek spatula ile karıştırın, kakaolu hamuru kaşık yardımıyla kalıptaki hamurun üzerine akıtın ve ince çubuk veya atal ile gelişigüzel karıştırın.

Üzerine file bademleri serpiştirin.

Kek pişirme ayarında 45 dakika pişirip kürdan testi yapın, gerekirse 5 dakika daha pişirin. Kek ılınınca kalıptan çıkartıp servis tabağına geeririn.

