# BADEMLİ KEK

230 gr (17 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr (1 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
240 gr (1 su bardağı) şeker
4 büyük yumurta
125 gr (2/3 su bardağı) badem (dövülmüş)
60 gr (1/2 su bardağı) badem (ince kesilmiş)
1/2 su bardağından biraz az portakal suyu
2 çorba kaşığı kıyılmış badem (suda bir taşım kaynatılıp, kıyılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. Bir tatlı kaşığı tereyağla 20 cm'lik bir pasta kalıbını yağlayınız. 1 çorba kaşığı unla kalıbı, çevirerek unlayı-nız. Kalıbı silkeleyerek fazla ununu döküp, bir kenara bırakınız.
Kalan 125 gr unu ve kabartma tozunu orta boy bir kaseye eleyip, kaseyi bir kenara bırakınız.
Büyük bir kasede, kalan 250 gr yağı ve şekeri bir tahta kaşıkla, karışım yumuşak krema kıvamına gelinceye kadar dövünüz Yumurtaları birer birer, her yumurtayla 1 çorba kaşığı unlu karışımdan katarak, ekleyiniz. Madeni bir kaşıkla kalan unu ve dövülmüş bademleri ekleyiniz, ince kesilmiş bademleri ekleyip, hafifçe karıştırarak portakal suyunu katınız. Elde ettiğiniz bu hamuru hazırladığınız kalıba döküp, bir bıçağın sırtıyla düzeltiniz. Üstüne kıyılıp haşlanmış bademleri serpiştiriniz. Kalıbı fırının orta katına sürüp 45-50 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, 5 dakika bir kenarda ılındırdıktan sonra, keki bir tel ızgaraya çıkararak, tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:67453 • adı:BADEMLİ KEK • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:38