



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEMLİ KEK

250 g yumuşak margarin
140 g (1 su bardağı) Dr. Oetker Pudra Şekeri
3 yemek kaşığı limon suyu
6 yumurta sarısı
275 g (2,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
200 g (2 su bardağı) öğütülmüş badem
6 yumurta akı
85 g (yarım su bardağı) toz şeker
Dolgu:
Yarım su bardağı vişne reçeli
Üzeri için:
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Margarin, pudra şekeri ve limon suyunu 1-2 dakika çırpın. Yumurta sarılarını teker teker ekleyerek çırpıma devam edin. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Bademlerle birlikte karışıma ekleyip karıştırın. Aynı bir kapta yumurta aklarını toz şeker ile kar haline gelinceye kadar çırpın ve düşük devirde çırparak karışıma ekleyin. Hamuru 28 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıba dökün ve pişirin. Keki fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Soğutup enlemesine ikiye kesin. Araya reçeli sürün ve kapatın. Üzerine kakaoyu serpin ve dilimleyerek servis yapın.