



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL BADEMLİ KEK

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

Hamur:

100 g tereyağı

80 g bitter çikolata

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 çay bardağı esmer şeker

2 yumurta

2 yemek kaşığı bal

1 portakal kabuğu rendesi

0,5 çay kaşığı toz zencefil

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı öğütülmüş badem

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Süslemek için:

15 - 16 adet kabuksuz badem

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış kabuksuz badem

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x30 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı ve çikolatayı bir kaba alıp benmari yöntemi ile eritin. Çırpma kabına alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Erittiğiniz çikolatanın üzerine esmer şeker, yumurta ve balı ilave edip mikser ile 2 dakika çırpın. Un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Üzerine portakal kabuğu rendesi, zencefil, şekerli vanilin, öğütülmüş badem ve iri kırılmış bademleri ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Keki fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki kareler şeklinde dilimleyin. Bütün bademleri ortadan ikiye bölün ve kek dilimlerinin bir kısmının üzerine sıralayın. Kalan kek dilimlerinin üzerine yıldız kurabiye kalıbı koyup içine badem kırığı serpin ve kalıbı yavaşça kaldırın.

