



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALBADEMLİ KEK

250 gr badem  
2 adet yumurta  
1 su bardağı su  
125 gr margarin  
2 su bardağı un  
1 paket vanilya  
2 su bardağı şeker  
1/2 su bardağı süt  
1 paket krem şanti  
1/2 paket kabartma tozu

Şekeri pembeleşinceye dek bir kaptaki yakın, üzerine su döküp hızlıca karıştırın, elde ettiğiniz karameli ikiye ayırıp bir kenarda bekletin. 250 gr tuzsuz bademi, kaynar suyun içine koyup, bekletin, daha sonra kabuklarını soyun. Bir kaba şeker koyun, üzerine hafifçe su serpererek ıslatın ve ateşte pembeleşinceye dek yakın, sonra bademleri ilave edin, şeker kahverengi bir renk alıncaya dek kavurun. Kavurma işlemi bittiğinde, kabı ıslattığınız kalınca bir naylon torbanın üzerine boşaltın. Soğutuktan sonra, bademleri kırıp, havanda ufalayın. Margarini yumuşatıp, şekerle birlikte mikserde çırpın. 2 adet yumurta, un, kabartma tozu ve vanilya ilave edip karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız kek hamuruna, yarım su bardağı karamel ve süt katıp, yağlanmış kek kalıbına boşaltın. 175 derecedeki fırında pişirin, kek piştikten sonra ikiye bölüp arasına bal bademleri koyun, üzerini krem şanti ile kaplayın. Bir poşet krem şantiyi, yarım bardak karamel ile hazırlayın, pastanın üstü bununla kaplandıktan sonra, bal bademler ile her tarafını süsleyin.

[ML® Balbadem Pastası için tıklayın](#)