



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KEK DİLİMLERİ

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

Hamur:

3 yumurta akı

75 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 yumurta sarısı

1 çay bardağı öğütülmüş fındık

1 su bardağı un

Süslemek için:

Dondurma çubukları

3 - 4 yemek kaşığı bal

1 yemek kaşığı limon suyu

1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 22 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Yüksek devirde 1 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve yumurta sarılarını ilave edip 2 dakika daha çırpın. Öğütülmüş fındık ve unu ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Yumurta aklarını hazırladığınız hamura 3 seferde ekleyerek spatula ile alttan üste doğru karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki 8 üçgen dilim çıkacak şekilde dilimleyin. Dilimlerin kısa kenarlarına dondurma çubuklarını batırın. Balı bir kaseye alın. Üzerine limon suyunu ilave edip iyice karıştırın ve kek dilimlerinin üzerine sürün. Süsleme glazürü ve pasta süsleri ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168286 • adı:Ballı Kek Dilimleri • gönderen:Gül • indirme tarihi:09.04.2025 - 08:24