



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI PETEK KEK

Gerekli malzeme

2.5 su bardağı un

1 çay bardağı damla çikolata

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı sıvıyağ

Yarım su bardağı süt

Yarım paket kabartma tozu

1 paket vanilin

Üzerini kaplamak için:

4-5 çorbakaşığı kadar frambuaz reçeli veya kayısı marmeladı

300 gr Marzipan (badem hamuru)

Kek hamurunu hazırlamak için yumurtaları toz şekerle çırpın. Yağ, süt, unun yarısını ve kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edin. Kalan unu, vanilya ve damla çikolatayı ilave edip bir kez de tahta kaşıklar karıştırın. Hamuru dikdörtgen veya kare kek kalıbına döküp 165 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Marzipan hamurunu (badem hamuru) mermer tezgah üzerinde merdane ile 1-2 mm incelikte açın. Petek kalıpla üzerine baskı yaparak şekillendirin.

Kek soğuduktan sonra üzerine kayısı veya frambuaz reçeli sürüp marzipan hamuru ile kekin üzerini kaplayın.

Fırın ızgarada 1-2 dakika tutup üzerini hafifçe kızartın. Dilerseniz bir fırça ile ince bir kat halinde jöle sürüp donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Not: Marzipan, yani badem hamurunu, hazır olarak pastacılık malzemeleri satılan yerlerde bulabilirsiniz.

[ML® Ballı Piringli Kek için tıklayın](#)