



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATTENBERG KEK

150 g margarin
150 g Toz şeker
3 adet Yumurta (hafifçe çırpın)
1 paket Vanilya
150 g Un
Yarım paket Kabartma tozu
30 ml Süt
Birkaç damla gıda boyası pembe sarı
Yeteri adar Kayısı reçeli
Birkaç damla su
200 gr Marzipan

Margarin ile tüm malzemeleri kek hamuru kıvamına gelene dek iyice çırpın.

15cm lik kare bir fırın kabını yağlayıp alüminyum folyo ile ortadan ikiye ayırın.

Hamurunuzun yarısını bir kaba alıp birkaç damla pembe gıda boyası ekleyip karıştırın, diğer yarısında sarı renk ekleyin.

Önceden ısıtılmış 200 C 30 dk pişirin.

Fırından aldığınız keki iyice soğumaya bırakın.

İki keki de kalıptan çıkartım üstlerini bıçak yardımıyla düzeltip pürüzsüz ve aynı seviyeye getirin.

Pembe keki uzunlamasına ortadan ikiye kesin, şimdi de sarı kek aynı şekilde kesin.

Birkaç damla su ile kayısı reçelini ocakta ısıtıp keklerinize sürün ve birer pembe ve sarı keki yapıştırın.

Kalan diğer kekleride renkler çapraz olacak şekilde üstlerine yerleştirin.

Üstlerine hafifçe kayısı reçeli sürüp marzipanla kaplayın.

1 saat dolabınızda beklettikten sonra servis edebilirsiniz.