BİENENSTİCH

4 yumurta
175 gr. şeker
175 gr. un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
100 gr. file badem
1 kaşık margarin
2 tatlı kaşığı bal
İçi:
1 paket vanilyalı ya da limonlu Creme Ole (Dr. Oetker limonlu Paradies Creme)
500 gr. çiğ krema (2-3 kutu) veya kremşanti

Margarini teflon tavada eritin. File bademleri ekleyerek hafif ateşte renkleri pembeleşene kadar (yaklaşık 15 dakika) kavurun. Tavayı kenara alın.
Fırını 175° C'ye ısıtın.
Yumurta aklarını çırparak kar yapın. İçine sarılarını ekleyip çırpın.
Şekeri ekleyerek çırpmaya devam edin.
En son unu ve kabartma tozunu karıştırın.
Hamuru yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Üstüne kavrulmuş bademleri yerleştirin. 2 tatlı kaşığı balı bademlerin üzerine incecik akıtın.
Yaklaşık 25-30 dakika bademler kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkardıktan 2-3 dakika sonra misina yardımıyla veya bıçakla ortadan ikiye bölün. Keklerin soğumalarını bekleyin.
Kremayı çırpın, üstüne creme ole'yi ekleyip homojen bir karışım olana kadar çırpmaya devam edin.
Karışımı kekin üstüne yayıp, üst parçayı kapatın.

© lezzetler.com tarif no:6499 • adı:Bienenstich • gönderen:Kabul • indirme tarihi:17.05.2024 - 12:03