



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAPPUCCİNO HAMUR SERPMELİ KEK

www.miele.com.tr

350 gr. Tereyağı, sıvı
500 gr. Un
250 gr. Şeker
1 Paket Şekerli Vanilin
1 tutam Tuz
2 çay kaşığı Kabartma tozu
Üstüne:
25 gr. Tereyağı, sıvı
500 gr. Quark
6 Yumurta sarısı
150 gr. Şeker
1 Paket Şekerli Vanilin
6 çay kaşığı Cappuccino tozu (instant)
3 yemek kaşığı Badem Likörü
1 yemek kaşığı Nişasta
6 Yumurta akı

Un, kabartma tozu, şeker ve şekerli vanilini karıştırın. Biraz soğumuş olan tereyağını ilave edin. Bütün malzemeyi serpmeye yapabilmek için yoğurun. Malzemelerin 2/3'sini yağlanmış cam kaseye koyun ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Tereyağı, Quark, yumurta sarısı, şeker, şekerli vanilin, Cappuccino tozu, likör ve nişastayı karıştırın. Sıkı çırpılmış yumurta akını ilave edin. Quark karışımını hamurun tabanına yayın. Kalan üçte biri elinizle serpmeye hamur haline getirin ve kekin üstüne serpin ve altın sarısı renginde fırında pişirin.