



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK JÖLELİ KEK

Kek için malzeme:

1 su bardağı pudra şekeri

1 su bardağı un

1 çay bardağı süt

4 adet yumurta

1/2 paket kabartma tozu

1 paket vanilya.

Jöle için malzeme:

1 paket hazır çilek jölesi

4 adet muz.

Hazırlanışı:

Yumurtaların sarı ve aklarını ayrı ayrı tencerele koyun. Yumurta sarılarına pudra şekerini katın ve köpük haline gelinceye kadar çırpın. Yumurta aklarını da ayrı olarak köpürene kadar çırpın. Her ikisini bir kaptaki birleştirin. Kek için verdiği miz bütün malzemeyi katarak tekrar karıştırın ve hamuru orta kısmı delik bir pasta tenceresine dökün. Tencereyi ateşe oturtun ve kekin üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Diğer tarafta muzları kalın parçalar halinde kesin. Jöle paketinin üzerinde verilen tarife göre jöleyi hazırlayın. Keki kalıptan çıkarın ve kalıbı yıkadıktan sonra altına muzları dizin. Üzerine jöleden biraz dökün. Pasta kalıbını buzdolabına koyarak jöleyi dondurun. Tencereyi dolaptan çıkarın ve jölenin tamamını buna ilave edin. Tencereyi tekrar buzdolabına koyarak iyice dondurun. Keki servis tabağına alın. Pasta tenceresinin içinde bulunan jöleyi kekin üzerine ters çevirin. Bu arada jölenin bozulmamasına dikkat etmelisiniz. Tabağı buzdolabında 1/2 saat kadar bekletin ve dilim dilim keserek servis yapın.

Not: Çilek jöleli kekte muz yerine dondurulmuş, dondurma da kullanabilirsiniz.

Kekinizin pişip pişmediğini anlamak için üzeri hafif kızardıktan sonra, bir kürdan batırın. Kürdan temiz çıktığı takdirde kekiniz pişmiş demektir. Ancak kürdanın üzerine hamur bulaşırsa, kekinizi 10-15 dakika daha pişirmeniz gerekecektir.

Keki pişirirken, ilk 25 dakika fırının kapağını kesinlikle açmayın. 25 dakikadan sonra kekin yanmaması için, fırının ısısını biraz daha azaltabilirsiniz.