



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KUP KEK

125 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
1 paket vanilya
150 gr. şeker
3 yumurta
225 gr. un
2 kahve fincanı süt
150 gr. çilek reçeli
1 paket kremşanti

Kremşanti ve çilek reçeli dışında tüm malzemeyi derin bir kaptan, el mikserinin düşük hızında rengi açılıncaya dek çırpın. Malzemeyi kup kek kağıtlarına paylaşın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Süslemesi için keskin bir bıçakla keklerin üstünü kesin, içini kaşık yardımıyla biraz oyun. Çilek reçeli veya arzu ettiğiniz başka bir marmelatla doldurun. Keserek çıkardığınız kapağı tekrar kapatın. Kremşanti tozunu 1 bardak süt ile çırpın. Sıkma torbasına doldurun ve keklerin üzerine spiral şeklinde sıkarak süsleyin. En üstüne ise renkli şeker hamurlarından kelekler yapın.