



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EARLY GREY VE LİMONLU TOP KEK

www.vzug.com

Top kek:

50 g tereyağı, yumuşak

100 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

200 g taze krema

1 limon, Kabuk

2 çorba kaşığı earl-grey çay

150 g un

2 çay kaşığı kabartma tozu

Şekerlemeli limon kabuğu:

1 limon

60 g şeker

0,5 dl su

11

Kaplama

½ yaprak jelatin

50 g beyaz çikolata

½ limon, suyu

1 çorba kaşığı krema

½ çay kaşığı şeker

Sarı gıda boyası, isteğe göre

Top kekler için tereyağı ile şeker, yumurta, tuz ve taze kremayı iyice karıştırın. Limon kabuğu ve Earl Grey ekleyin. Un ve kabartma tozunu önce karıştırın, ardından ekleyin ve karıştırın. Kitleyi muffin kalıbına doldurun. Kalıpları ısıtılmamış fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Şekerlemeli limon kabuğu için limonu soyma aletiyle soyun, limonları sıkın. Şeker ve suyu kaynatın, limon suyunu ve kabukları ekleyin ve şurup haline gelinceye kadar kaynatın.

Kabukları çıkarın ve fırın kağıdı üzerine yerleştirin.

Kaplama için jelatini soğuk suda yumuşatın. Çikolata, limon suyu, krema ve şekeri kaynatın, sıkılmış jelatini ekleyin, eritin. Gıda boyasını isteğe göre ekleyin.

Soğumuş top keklerle kaplamayı sürün, şekerlemeli limon kabuklarını süs olarak üstüne koyun.



© lezzetler.com tarif no:123329 • adi:Early Grey ve Limonlu Top Kek • gönderen:hamdi • indirme tarihi:15.04.2025 - 06:50