



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI BULUT

50 Gr Sana Klasik Kase
150 gr toz şeker
1 Paket kabartma tozu
5 Adet elma
3 Adet yumurta sarısı
1 Paket vanilya
50 ml su
1 Tatlı Kaşığı tarçın
3 Çorba Kaşığı toz şeker
3 Adet yumurta ağı

Yumurta sarıları, su, şeker ve vanilya mikser ile çırpılır. Margarin ile süt ilave edilip çırpırmaya devam edilir. Un ve kabartma tozu elenerek eklenir. 1 dakika daha çırpılıp yağlanan dikdörtgen fırın tepsisine dökülüp pişirilir. (Benim kullandığım borcam 34×22'lidir). Elmalar soyulup rendelenir. Şeker ile birlikte pişirilir. Tarçın ilave edilip soğumaya bırakılır. Yumurta akları kar haline getirilinceye kadar çırpılır. Şeker azar azar ilave edilerek krema kıvamını alana kadar karıştırılır. Kek piştikten sonra üzerine elmalı harç yayılır. Elmaların üzerinde krema kıvamına gelen yumurta akları bulut şeklinde sürülerek (kaşıkla bastır çek yöntemi ile) 10 dakika daha pişirilir.



Fotoğraf "torun hanım" tarafından gönderildi. 10.07.2014