



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İSVEÇ KEKİ

1 adet hazır sade kek, 1 su bardağı şekerli süt
4 adet yeşil elma
5 yemek kaşığı limon suyu
2 yumurta
3/4 bardak su
3/4 bardak toz şeker
1,5 paket vailyalı puding
çeyrek bardak krema
Üzeri için;
400 gr krema
2 paket krema sertleştiricisi
rendelenmiş çikolata

Kekin üzerini şekerli süt ile ıslatın, limon suyunu, şekerini, yumurtaları, suyu ve pudingi bir kaba alıp devamlı karıştırarak pişirin, piştikten sonra elmaları soyup küçük küpler halinde keserek tavaya atın, karışıma azar azar krema ekleyerek katılaşmasını sağlayın, elmaların yumuşaması için pişmeye biraz daha devam edin, yumuşayınca karışımı ılımaya bırakın. Elmalı karışımı kekin üzerine paylaşın, 400 ml. kremayı, 2 paket krema sertleştirici ile çırpın, elmaların üzerine serpin, onun da üzerine rendelenmiş çikolata serpin.

[ML® Elmalı Kek için tıklayın](#)