



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KREMALI KEK

Kek için;
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
Muhallebisi için;
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı şeker

Elmalı kremalı kekin kreması için uygun bir tencereye süt, şeker, nişastayı alarak karıştırılır. Koyulaşana kadar karıştırarak pişirelim.

Keki için karıştırma kabına yumurtaları ve toz şekerini alarak köpük köpük olana kadar çırpalım.

Üzerine süt, sıvı yağ, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek çırpmaya devam edelim.

Hazır olan kek harcını tabanına pişirme kağıdı yerleştirdiğimiz kelepçeli kek kalıbına boşaltarak üzerini düzeltelim.

Hazırladığımız muhallebiyi sıkma torbasına alalım ve kek harcının üzerine spiral şeklinde sıkalım.

Harcın üzerine, ince dilimlediğimiz elma dilimlerini batırarak dizelim.

Kekimizi önceden ısıtılmış 175 °C fırında 45 dakika pişmeye bırakalım.

Pişen kekimizi fırından alalım. Üzerine pudra şekerini serptikten sonra dilimleyerek servis edelim.

