



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESPRESSO SOSLU KAYISILI KEK

125 gram tereyağı
160 gram beyaz çikolata
4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
12 adet kayısı
Sos için:
1 çorba kaşığı espresso kahve
5 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı toz şeker
200 ml krema

Tereyağı ve çikolatayı bir kaba alıp benmari usulü eritin. Tahta kaşıkla karıştırarak tamamen eriyince ocaktan alın. İllindiktan sonra yumurta ve pudra şekerini ekleyip karıştırın. Un, kabartma tozu ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Hamuru yağlanmış kalıba yayın. Kayisuların çekirdeklerini çıkartıp dörde bölün. Kayısı dilimlerini hamura saplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Sos için, kahveyi, su ve şekerle bir cezveye koyun. Kaynayınca kısık ateşe alıp, suyunu çekmesini sağlayın. Koyulaşınca kremayı ekleyin. Karıştırarak 1-2 dakika daha kaynatın. Sosu ocaktan alıp soğumaya bırakın. Keki kalıbında soğutup dilimleyin. Sosla birlikte servis yapın.

Not: Espresso yerine, keki hazırlarken, nescafe de kullanabilirsiniz.



6