



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI KEK KREMASI

500 gr. pudra şekeri
250 gr. tereyağı
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı ve pudra şekerinin yarısını, krema kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Kalan pudra şekerini limon kabuklarıyla ovuyoruz ve karışıma ilave ediyoruz. Ardından süt, vanilya ve limon suyu ekliyoruz ve hazırladığımız kremayı sıkma torbasına dolduruyoruz. Keklerin üzerine istediğimiz şekilde sıkıyoruz ve farklı süslerle kekimizi süslüyoruz.

Not: Sıkma torbasının içine gelişigüzel olacak şekilde sıvı renkli gıda boyalarından azıcık sıkıp üzerine kremayı doldurursanız, çeşitli renklerde çizgi çizgi duran bir krema elde etmiş olursunuz.

