RAİNBOW KEK

12 yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı un
Yarım su bardağı mısır nişastası
Yarım çay bardağı ılık su
Yarım çay kaşığı 6 farklı renk gıda boyası
Kek tabanlarını ıslatmak için:
Yarım su bardağı muzlu süt
Kreması için:
300 gram krema
200 gram mascarpone peyniri
3 damla limon suyu

Keki hazırlarken yumurta sarıları ve beyazlarını ayırın. Yumurta sarılarına toz şekeri ekleyip şeker iyice eriyene dek karıştırın. Suyu ekleyip üzerine elenmiş un, pudra şekeri ve mısır nişastasını da ekledikten sonra karıştırmaya devam edin. Pürüzsüz bir kıvam aldıktan sonra hazırladığınız kek harcını çırpılmış yumurta akına ekleyin. Daha sonra bu kek harcını altı eşit parçaya ayırıp her birine istediğiniz renkteki gıda boyalarını koyun. İyice karıştırdıktan sonra hazırlanan kek hamurlarını 175 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra muzlu sütle ıslattığınız keklerin arasına hazırladığınız mascarpone peynirli pasta kreması ekleyip üst üste dizin. Dilimlediğiniz zaman rengarenk bir pastanız olacak.

© lezzetler.com tarif no:167158 • adı:Rainbow Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 06:44