



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ MİNİ KEKLER

4 yemek kaşığı tereyağı (80 g)
5 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (300 g)
3 adet yumurta
1 su bardağı süt (200ml)
1 yemek kaşığı gülsuyu
2,5 su bardağı buğday unu (250 g)
Yarım paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Kreması İçin:
4 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (480 g)
150 g tereyağı
Yarım çay bardağı süt (50 ml)
1 yemek kaşığı gül suyu (gıda için uygun olmalı)
1 paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
1 su bardağı (200 ml) soğuk süt
Gül yaprakları

Tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikser yardımı ile çırpmaya başlayın. 4-5 dakika şeker tamamen eriyinceye dek çırpıttıktan sonra, tek tek yumurtaları ekleyin ve çırpmaya devam edin. Üzerine 1 su bardağı sütü ve 1 yemek kaşığı gül suyunu da ekleyip, kısa devirde veya spatula yardımı ile karışıma yedirin.

Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek karışıma ilave edin. Spatula ile karışıma yedirin. Hazırladığınız kek hamurunu kapkek kalıplarının 2/3'ünü geçmeyecek şekilde paylaşın.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.

Kreması için, Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını, yarım çay bardağı süt ile beraber, krema kıvamına gelene dek mikser yardımı ile çırparak karıştırın.

Pakmaya Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk sütle önce yavaş, sonra hızlı devirde 4-5 dakika çırparak yoğun bir kıvam alana dek çırpın.

İki kremayı birbirine yedirip, en son 1 yemek kaşığı gül suyunu ekleyin.

Hazırladığınız kremayı uygun uç takılı sıkma torbasına aktarın. Soğuyan keklerin üzerine uygulayın. En son gül yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



