



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARELİ KEK

180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
3 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
210 gr (1+3/4 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
30 gr (1/4 su bardağı) mısır nişastası
1 çay kaşığı vanilya esansı
1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı kakao

Kaplaması:

180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
360 gr (3 su bardağı) pudra şekeri
60 gr sütsüz (bitter) çikolata (1 tatlı kaşığı rafine yağla eritilmiş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip ısıtınız.

17,5 cm boyutlarında, kare biçiminde bir tepsinin dibini ve kenarlarını mumlu kağıtla döşeyip bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede yağ ve şekeri tahta kaşıkla, karışım hafif ve kabarık olana kadar dövnüz. Yumurta sarılarını katıp, karışımı kalın ve pürütsüz olana kadar dövmeye devam ediniz. Un, kabartma tozu ve mısır nişastasını orta boy bir kaseye eleyip, yavaş yavaş ekleyerek, karışım pürütsüz olana kadar dövnüz.

Büyük bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını un-şeker karışımına katınız.

Karışımın yarısını başka bir orta boy kaseye koyup, madeni bir kaşıkla kakaoyu öteki kasedeki karışıma katınız. Vanilyalı karışımın yarısını kare tepsinin karşılıklı iki köşesine koyup, kakaolu karışımın yansını öteki karşılıklı iki köşeye koyunuz.

Kalan vanilyalı karışımı iki köşedeki kakaolu karışımın üstüne, kalan kakaolu karışımı da iki köşedeki vanilyalı karışımın üstüne dökünüz. Bir bıçakla kekin içinde bir yuvarlak çizip üstünü düzeltiniz.

Keki fırına verip 45 dakika içine batırılan bir şiş temiz çikana kadar pişiriniz.

Keki fırından alıp 5 dakika tepside bıraktıktan sonra, tel ızgaraya çıkarınız. Mumlu kağıdı çıkarıp keki bir kenarda soğumaya bırakınız. Soğuyunca bir servis tabağına alınız.

Kaplamayı yapmak için orta boy bir kasede yağı, tahta kaşıkla yumuşayana kadar dövüp pudra şekeri ve erimiş çikolatayı katarak, pürütsüz olana kadar dövnüz.

Kaplamayı kaşıkla kekin üstüne döküp bıçakla kekin üstüne ve kenarlarına sıvayarak kekinizi servis ediniz.