



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

8 kişilik Gerekli malzeme:

3 yumurta

1.5 su bardağı kekun

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı hindistancevizi rendesi

2 çorba kaşığı süt kreması

Krema için:

1 çorba kasesi doğranmış çilek

2 su bardağı pudra şekeri

1 kahve fincanı tereyağı

1 su bardağı süt kreması

1 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi

Yumurtaları mikserle iyice çırpın. Kekun, kabartma tozu, yumurta ve pudra şekerini ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar mikserle çırpın. Hindistancevizi ve süt kremasını ekleyip karıştırın.

20 cm çapındaki iki yuvarlak fırın kalıbını yağlayın. Hamuru kalıplara eşit olarak paylaşın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 5 dakika ılınmaya bırakın ve kalıpları ters çevirip kekleri çıkarın.

Kremayı hazırlamak için doğranmış çilekleri çatalla ezin. Pudra şekeri, tereyağı, süt kreması ve hindistancevizi rendesini derin bir kaba alın. Mikserle yumuşak bir krema kıvamını alana kadar iyice çırpın.

Hazırladığınız kremanın 2 çorba kaşığı kadarını çilek püresi ile karıştırın. Keklerden birinin üzerine çilekli kremayı sürün. Kalan sade kremayı iki eşit parçaya ayırıp birini çilekli kremanın üzerine yayın. Üzerine diğer keki kapatıp kalan kremayı sürün. Birkaç saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.