HOLLANDA USULÜ TEREYAĞLI KEK

Malzemesi:
500 gr. un
20 gr. maya
100 gr. şeker
5 çorba kaşığı ılık süt
125 gr. tereyağı
4 yumurta
1 tutam tuz
25 gr. un
1 çay kaşığı kabartma tozu.
İçi için:
3 yumurta sarısı
80 gr. şeker
80 gr. rende limon kabuğu
80 gr. çekilmiş badem
25 gr. toz şeker
Glasesi için:
150 gr. pudra şekeri
1 çay bardağı meyve suyu
1 çay kaşığı limon suyu
60 gr. kesilmiş badem

Hazırlanışı:
Unu bir kaba koyun. Ortasına çukur açın. İçine mayayı ufalayın. 1 çay kaşığı şeker ve biraz süt ile karıştırın. Biraz un ile yoğurup 15 dakika bekletin. Bu arada tereyağını, yumurta, kalan şeker ve tuz ile çırpıp köpük haline getirin. Beklettiğiniz hamura ilave edin. Kalan sütü de katın. Sonra hepsini birlikte iyice yoğurun. Tekrar 20 dakika dinlendirin. 25 gr. unu kabartma tozu ile karıştırıp diğer hamura ilave edin. Tepsinin üzerinde hamuru dikdörtgen şeklinde açın. İçi için yumurta sarılarını şeker ile köpürünceye kadar çırpın. Açtığınız mayalı hamurun üzerine sürün. Limon kabuğu rendesini, çekilmiş bademi ve toz şekeri de üzerine serpin. Hamuru eni geniş olan taraftan rulo yapın. Hamuru yağlanmış kek kalıbının içine yerleştirin. Üçüncü defa tekrar 20 dakika hamuru dinlendirin. Kızdırılmış olan fırına sokup 40 dakika pişirin. Kalıptan çıkartıp soğumaya bırakın. Glasesi için pudra şekerini meyve suyu ve limon suyu ile karıştırın. Kekin üzerine sürün. Kesilmiş bademleri de glase kurumadan önce kekin üzerine serpin.

© lezzetler.com tarif no:43225 • adı:HOLLANDA USULÜ TEREYAĞLI KEK • gönderen:Anıl • indirme tarihi:08.05.2024 - 05:49