İSKANDİNAV USULÜ PRENSES KEKLERİ

2 tatlı kaşığı margarin
6 yumurta
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
180 gr (1+1/2 su bardağı) un (elenmiş)
Harcı:
50 gr (1/4 su bardağı) krem patisiyer
Süslemesi:
50 gr (1/4 su bardağı) ılık kayısı kaplama
2 damla yeşil şeker boyası
200 gr marzipan
1 çorba kaşığı mısır unu
300 gr (1+1/4 su bardağı) krema
2 tatlı kaşığı şeker
9 yeşil üzüm tanesi (ortalarından ikiye kesilip çekirdekleri ayıklanmış)
36 mandalina dilimi (çekirdekleri ayıklanmış)

Önce, fırınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız. 20 cm X 25 cm boyutlarında iki tepsiyi alüminyum kağıtla kaplayınız. Alüminyum kağıtları iki tatlı kaşığı margarinle yağlayıp, tepsileri bir kenara koyunuz.
Yumurta ve şekeri, ateşe dayanıklı büyük bir cam kaseye koyunuz. Kaseyi yarıya kadar sıcak su dolu bir tencereye yerleştirip, tencereyi kısık ateşe oturtunuz.
Bir yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, cam kasedeki yumurta ve şekeri, karıştırıcının üstüne yapışacak kadar kalınlaşıncaya kadar karıştırınız.
Tencereyi ateşten alıp, cam kaseyi tencereden çıkarınız. Madeni bir kaşıkla unu kaseye katıp, kasedeki karışımı hazırladığınız tepsilerin içine dökünüz.
Tepsileri fırına sürüp 7-8 dakika, batırılan bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz. Tepsileri fırından alıp, soğumaları için tel ızgara üstüne koyarak, ılınınca kekleri çıkarınız. Alüminyum kağıtları atıp, 5 cm'lik bir pasta kesicisiyle kekleri yuvarlak yuvarlak kesiniz.
Düz ağızlı bir bıçakla krem patisiyeri ince bir tabaka halinde, yuvarlak keklerin yarısının üstüne yayınız. Kalan yuvarlak kekleri üstlerine yerleştirerek birer sandviç haline getirip, her birinin kenarlarına bir fırçayla hafifçe kayısı kaplamadan sürünüz. Kekleri bir kenara bırakınız.
Yeşil şeker boyasını marzipana katıp, renk her tarafa eşit olarak dağılıncaya kadar yoğurunuz. Hamur tahtasını mısır unu ile hafifçe unlayıp, marzipanı üstüne koyarak, oklava ile 3 mm kalınlığında açınız.
Keskin bir bıçakla, marzipandan kekin kenarı kalınlığında ve keki sarabilecek boyda şeritler kesip, her kekin etrafını bunlarla hafifçe bastırarak sarınız. Marzipandan taşan kısımları kesip atınız.
Küçük bir kasede, bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, krema ve şekeri yumuşak kuleler olana kadar çırpıp, bir sıkma torbasına doldurunuz. Her kekin üstüne kremadan sıkıp, üzüm tanesi ve mandalin dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.

Not: İskandinav mutfağından alınmış bir tatlı olan bu prenses kekleri, üstlerine krema ve taze meyve konularak servis edilir

© lezzetler.com tarif no:63926 • adı:İskandinav Usulü Prenses Kekleri • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:30.04.2024 - 16:50