



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVİÇRE HAVUÇLU KEK

www.electrolux.com

4 yumurta akı
1 tutam tuz
80 gr pudra şekeri
120 gr şeker
200 g ince rendelenmiş havuç
200 g ince rendelenmiş badem
1 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
1/2 tatlı kaşığı tarçın
60 gr un
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
Üst kaplaması:
150 gr pudra şekeri
Süsleme için:
12 adet marzipan havucu (küçük havuç)
Öğütülmüş fındık

Yumurta akını köpüklenene kadar tuz ile çırpın, pudra şekeri ekleyin ve yumurta akı kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurta sarısı ve şekeri kremaya karıştırın ve diğer malzemeleri ekleyin.

Yumurta sarısına çırpılmış yumurta akının 1/4'ünü ekleyin ve ve yumurta akının kalan kısmını bir mikser ile dikkatlice karıştırın.

Hamuru hazırlanmış kek kalıbına dökün ve üstünü düzleştirin.

Fırında 55 dakika pişirin. Keki soğumaya bırakın.

Üst süslemesi için pudra şekere su ekleyin. Kek üst süslemesi ile kaplayın ve marzipan havuçları (küçük havuç) ile süsleyin.