



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ AHUDUDULU KEK

110 g tereyağı
55 g un
55 g badem
110 g dekor şekerlemeleri
3 büyük yumurta beyazı
100 g ahududu
100 g ahududu jölesi

Fırını 170 ° C'ye ısıtın ve 12 uzun kek kalıbını unlayın.

Tereyağını ısıtın, soğumaya bırakın. Un ile öğütülmüş bademleri birleştirin.

Bir kasede şekeri, krema ve yumurta akılarına çırpın. Soğutulmuş tereyağını bir elek içinden kaseye dökün ve eşit olarak dağılına kadar karışımı çırpın.

Karışımı kalıplara dökün ve her birine birkaç ahududu basın, sonra kek kalıbını fırına aktarın ve 10-15 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir ve soğumaya bırakın.

Jöle paket talimatlarına göre önerilen miktarda su kullanarak hazırlayın. Jelleşmeye başlayana kadar oda sıcaklığında soğumaya bırakın, daha sonra jöleyi kekin üzerine sürün.

