KABUL GÜNÜ KEKİ (LİMONLU)

125 gr (8 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (2 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
2 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı limon suyu
3 yumurtanın akı (iyice çırpılmış)
Harcı:
3 çorba kaşığı mısır nişastası
75 gr (yarım su bardağından biraz az) su
180 gr (3/4 su bardağı) şeker
3 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı

önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.
Bir tatlı kaşığı tereyağıyla 17,5 sm'lik bir kek kalıbını yağlayıp üstüne yuvarlak yağlı kağıt döşeyerek, kalan 1 tatlı kaşığı yağla kağıdın üstünü yağlayınız. Bir tatlı kaşığı unu serpip, kabı döndürerek her tarafını iyice unlayınız. Fazla ununu silkeleyip kalıbı bir kenara bırakınız.
Büyük bir kasede, kalan 125 gr (8 çorba kaşığı) yağı tahta bir kaşıkla, hafif ve kabarık olana kadar çırpınız. Yavaş yavaş şekeri ekleyerek, karışım pürtüksüz olana kadar çırpınız. Yumurta sarılarını katıp, hepsi iyice karışana kadar yeniden çırparak bir kenara bırakınız.
Kalan 250 gr (1 su bardağı) unu, kabartma tozunu ve tuzu birlikte büyük bir kaseye koyunuz. Bu unlu karışımı devamlı karıştırarak, yavaş yavaş büyük kasedeki yağlı karışıma katınız. Süt ve limon suyunu, karışım koyu ve pürtüksüz olana kadar devamlı karıştırarak ekleyiniz. Yumurta aklarını madeni bir kaşıkla, yavaşça karışıma yediriniz.
Karışımı bir kaşıkla, hazırladığınız kek kabına döküp, fırının orta katında 25-30 dakika, ortasına parmakla bastırdığınızda eski haline dönene kadar pişiriniz. Keki fırından alıp ters çevirerek tel ızgaranın üstüne çıkarınız. Yağlı kağıdı çıkarıp atarak keki tamamen soğutunuz.
Harcı hazırlamak için küçük bir tencerede mısır nişastası, su, şeker, limon suyu, limon ve portakal kabuğu rendelerini karıştırınız. Küçük tencereyi daha büyük ve içi sıcak su dolu bir tencereye koyunuz. Büyük tencereyi orta ateşe oturtup, içindeki küçük tencereyi arasıra karıştırarak 10-15 dakika, karışım koyulaşana kadar pişiriniz. Her iki tencereyi de ateşten alıp küçük tencereyi çıkarınız. Karışımı ılıtıp içine 1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı ekleyerek tamamen soğutunuz.
Keki ortasından yatay olarak kesip ikiye bölerek, hazırladığımız harcı bir parçanın üstüne yayınız. Öteki parçayı üstüne yerleştirip kekinizi hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61296 • adı:KABUL GÜNÜ KEKİ (Limonlu) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:02.05.2024 - 18:17