



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KEK

www.electrolux.com

100 gr yumuřak tereyađı
90 gr řeker
2 yumurta sarısı
1 vanilya baklasının çekirdekleri
2 yemek kaşığı hazır kahve (50 ml sıcak suda çözünmüş)
2 yumurta akı
50 g un
50 gr mısır nişastası
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
Sos için:
250 ml portakal suyu
50 gr řeker
1 tutam tarçın
Kaplama için:
200 ml süsleme için çırpılmış krema
6 adet tereyağı sürülmüş küçük tabak veya kap

Tereyağını, şekeri, yumurta sarısını, bir vanilya baklasının çekirdeklerini krema haline getirip suda çözünmüş kahve içinde karıştırın. Yumurta aklarını çırpın.

Unu, mısır ununu ve kabartma tozunu eleyin ve yumurta akıyla birlikte kat kat karışma ekleyip katlayın. Karışımı tereyağı sürülmüş küçük tabak veya kaplara alın.

Fırında v0 dakika pişirin.

Portakal suyunu, şekeri ve tarçını bir sos kabına alın ve şurup benzeri bir kıvam alana kadar ateşte eritin. Sıcak kekleri bir tatlı tabağına alıp sos ve kremayla süsleyin.