



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KALP BİÇİMLİ KEK

2 yumurta
70 gram şeker
100 gram eritilmiş tereyağı veya margarin
25 gram badem
2 çorba kaşığı krema
120 gram un
1 çaykaşığı kabartma tozu
süsleme için:
60 gram şekerli krema
1 çaykaşığı vanilya
2 çorbakaşığı erimiş tereyağı yada margarin
1-2 çorbakaşığı kahve kavrulmuş badem

Yumurtalarla şekeri köpürene kadar çırpın. Sonra erimiş yağı, öğütölmüş bademi ve kremayı ekleyin, son olarak elenmiş un ile kabartma tozunu ekleyin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. 175 derece fırında 40 dakika pişirin. Süsleme için şekerli krema ve vanilyayı erimiş yağ ile karıştırın. Üstüne kahveyi ekleyip iyice karıştırın. karışımı ılık kekin üstüne döküp kavrulmuş bademlerle süsleyin.