



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI DİLİM KEK

1 paket krem şanti
1 su bardağı soguk süt
10 adet kayısı
5 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao

Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurta sarılarını tozşekerle birlikte bir kaba alıp iyice çırpın. Sıvıyağ ve suyu ekleyip tekrar çırpın. Karışıma elenmiş un, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını, cam veya porselen bir kaptan (kap kuru olmalı) mikserleyerek kar haline getirin. Yumurta akını da hamura ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. 23x23 cm kare kalıbı yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru kalıba boşaltıp, önceden ısıtılmış 190 derecede fırında 30 dakika pişirin. Ki fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan krem şantiyi sütle mikserleyin ve kekin üzerine kalın birtabaka olacak şekilde sürün. Keki kare dilimleyin. Kek dilimlerini servis tabağına alıp, üzerlerine yarımşar kayısı yerleştirin.