KEK DOLMASI

5 adet yumurta
125 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
150 gr. un (5 çorba kaşığı)
Yarım paket kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
içi İçin:
1 çorba kaşığı antepfıstığı (ayıklanmış)
250 gr. kremşanti
100 gr. pudraşekeri (3 çorba kaşığı)
100 gr. kestane şekerlemesi
100 gr. kiraz veya vişne şekerlemesi, yoksa (vişne reçeli tanesi)
100 gr. sütsüz çikolata
Biraz ıslatma suyu (şekerli su)

5 adet yumurta ve diğer malzemelerden kek hamuru hazırlayınız.
Derin şekilli bir kalıba hamuru döküp, pişiriniz.
Fırından çıkan keki soğutunuz.
Soğuyan kekin üst yüzünden keskin bir bıçakla bir kapak kaldırıp bir yere koyunuz.
Kekin içerisini boşaltınız. (Dipte ve kenarlarda 2-3 cm.'lik bir kalınlık kalıncaya kadar.)
Kremşantiyi porselen bir kâseye koyup, bir telle hafif karıştırarak biraz kabartınız.
Sonra içerisine pudraşekerini, küçük küçük doğranmış kestane şekerini, kiraz veya vişne şekerlemesinin yarısını, kabukları çıkarılmış fıstıkları, küçük küçük doğranmış çikolatayı da katıp, tekrar 1-2 defa karıştırınız.
Arzu ederseniz kekin içinden çıkardığınız parçalardan da koyabilirsiniz.
Oyulan keki ıslatma suyuyla fırçayla hafif ıslatınız.
Hazırladığınız kremayla kekin içini doldurunuz.
Ayırdığınız kapağı üstüne koyunuz.
Üzerini vişne veya kiraz şekerlemeleriyle süsleyip, servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz, kekin üzerini herhangi bir örtülükle de kaplayıp, pasta yerine de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:65899 • adı:KEK DOLMASI • gönderen:Çatladıkapı • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:21