



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI KADİFE KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı sıvıyağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
1,5 tatlı kaşığı kakao
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 tutam tuz
Krema için:
500 gr labne peyniri
50 gr margarin
2 yemek kaşığı krem şanti
2 çay bardağı şeker
Buttermilk için:
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı elma sirkesi

Öncelikle buttermilk malzemesi ülkemizde bulunmadığından bunun yerine kullanacağımız karışımı hazırlayalım. Sütü oda sıcaklığından çok az daha ılık şekilde ısıtalım. Süt kesinlikle oda ısısına yakın olmalı aksi taktirde içine sirke koyduğumuzda kesilip çökelek haline gelir. İçine sirkeyi koyup karıştıralım ve 10 dakika kadar dinlenmesi için bir kenara alalım.

Şeker ve yumurtaları iyice çırpalım. Sıvı yağı, buttermilk yerine hazırladığımız karışımı ve sirkeyi ekleyip biraz daha çırpalım.

Ayrı bir kaptaki elediğimiz unları ,kakao ,vanilya ,gıda boyası ve karbonatı karıştıralım ve yumurtalı karışıma ilave ettikten sonra ,yavaş yavaş bir kaşıkla karıştıralım. Kek hamurumuz hazır...

Kelepçeli kalıbı alüminyum folyo ile kaplayalım ve kek hamurunu içine dökelim. (böylelikle daha kolay çıkar)Önceden 175 derecede ısıttığımız fırında yaklaşık 1 saat kadar pişirelim.

Kek iyice soğuduktan sonra keki 3 kat şeklinde keselim. Katların aralarını kekin iç kısmından eşit bir biçimde bıçak yardımıyla kırıntı çıkaracak şekilde traşlayalım. Bir kaptaki oda ısısındaki sana yağını pudra şekeriyle birlikte mikser yardımıyla iyice çırpalım..

Labne peynirini ve krem şantiyi ilave edelim.(Burada krem şanti kullanmamızın sebebi labne peynirinin çırpılınca çok sıvı bir hal alması). Peynirli kremayı krema kıvamına getirebilmek için krem şanti kullanıyoruz. Kremayı buzdolabında 15-20 dakika kadar dinlendirelim.

Kremayı dolaptan çıkarıp ikiye bölelim. Yarısını ara katlara yarısını kekin kenarlarına ve üzerine sürelim. Kekimizi iyice kremayla kaplayalım. Ufaladığımız kırıntıları elimizle kekin kenarlarına yapıştıralım. Bir kısmını da üzerine serpelim. Dilerseniz bir miktar kremayı ayırıp kekin üzerini süslemek için kullanabilirsiniz. Keki buzdolabında 2-3 saat kadar dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.04.2023