



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRPİ KEK

Kek:

250 gr (17 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı

180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker

4 yumurta

250 gr (2 su bardağı) kendi kendine kabaran un (elenmiş)

1 çorba kaşığı kahve

Kaplaması:

100 gr (7 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

350 gr (3 su bardağı) pudra şekeri (elenmiş)

1 tatlı kaşığı kahve

1 çay kaşığı vanilya esansı

3 çorba kaşığı krema

60 gr sütsüz (bitter) çikolata (eritilmiş)

Süslemesi:

175 gr (1 su bardağı) badem (zarları soyulup uzunlamasına çöp biçiminde kesilmiş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız.

2 tatlı kaşığı yağla 17,5 cm'lik iki kek kalıbını yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede kalan 250 gr (17 çorba kaşığı) yağı ve şekeri tahta bir kaşıkla pürütsüz bir krema haline getiriniz.

Yumurtaları birer birer, her yumurta ile bir çorba kaşığı un katarak ekleyiniz. Kalan unu da ekleyip, kahveyi katarak iyice karıştırınız.

Karışımı yağladığınız iki kalıba boşaltıp, üstlerini bıçağın tersiyle düzeltiniz.

Kekleri fırının orta yerinde 20-25 dakika, ortalarına batırılan bir şiş temiz ve kuru çıkana kadar pişiriniz.

Kekleri fırından çıkarıp tel ızgara üstünde soğumaya bırakınız.

Bu arada kaplamayı yapmak için yağı büyük bir kasede tahta kaşığın tersiyle krema haline getiriniz.

Pürütsüz olunca yavaş yavaş pudra şekerinin yarısını (1+1/2 su bardağı) ve kahveyi katınız. Karışımı açık bir renk alıp kabarık olana kadar dövüp vanilya esansı, krema, çikolata ve kalan şekeri (1+1/2 su bardağı) yediriniz.

Hazırladığınız bu kaplamanın üçte birini keklerden birinin üstüne kalınca sürüp, ikinci keki üstüne kapatınız.

Keskin bir bıçakla üstteki keke kubbe biçimi veriniz. Kestiğiniz parçayı kirpinin uzun burnunu yapmak için kaplamayla yapıştırınız. Kalan kaplamayı kekin üstüne ve yanlarına sıvayınız.

Kesilmiş bademleri kirpinin dikenlerini andıracak biçimde batırıp, gözlerin yerine iki kahve çekirdeği, burun yerine de bir kuru üzüm koyarak kirpi kekinizi servis ediniz.