



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK VİCTORİA KEKİ

<https://www.sabah.com.tr>

Kek için:

3/4 su bardağı toz şeker

200 gram tereyağı (oda sıcaklığında bekletilmiş)

4 adet yumurta (çırpılmış)

1 su bardağı un

2 çorba kaşığı süt

1 paket kabartma tozu

İçine:

200 gram tereyağı (oda sıcaklığında bekletilmiş)

1 paket krem şanti (3/4 su bardağı süt ile hazırlanmış)

1/2 su bardağı pudra şekeri

1 paket vanilya

350 gram çilek reçeli

Fırınınız turbo ise 190, değilse 170 derecede ısıtın. İki tane 20 cm'lik kek kalıbını tereyağıyla yağlayın ve içlerine yağlı kağıt serin. Tüm kek malzemesini, pürüzsüz, yumuşak bir karışım elde edinceye kadar geniş bir kase içinde karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı yuvarlak iki kek kalıbı arasında bölüştürün. Kalıp içindeki karışımın yüzeyini bir spatula yardımıyla düzleştirin.

Daha sonra kekiniz altınimsı bir renk alıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Piştikten sonra tamamen soğumaya bırakın.

İç dolgusunu yapmak için, pürüzsüz ve kremi bir hal alana kadar tereyağını çırpın, sonra yavaş yavaş pudra şekeri de ekleyerek çırpıma devam edin. 1 paket vanilyayı ekleyin. Krem şantiyi de içine karıştırın. Karışımı keklerden birisinin üzerine yayın. Üstüne çilek reçelini de ekleyip, ikinci keki sandviç yapar gibi üstüne koyun. Servisten önce biraz pudra şekeri serperek servis yapın.

Not: Bu keki hava geçirmez bir kapta saklayın ve en geç 2 gün içinde tüketin. Dilerseniz hazır pandispanya ile de hazırlayabilirsiniz.

