



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARAMELLİ KEK

Karamel için:

Yarım su bardağı toz şeker

Krema için:

4 yumurta

3 yemek kaşığı şeker

1 pk vanilya

500 ml süt

2 portakal kabuğu rendesi

Kek için:

3 yumurta

150 gr erimiş margarin

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

1,5 su bardağı un

1pk kabartma tozu

3 yemek kaşığı kakao

Karamel için şekeri, teflon tavada, karıştırmadan ve kısık ateşte tamamen sıvılaşana dek eritin.

Sıvılaşan karameli kalıbınızın tabanına dökün.

Krema için gerekli malzemeleri homojen bir karışım olana kadar çırpma teli ile çırpin. (Mikser kullanmayın.)

Fırını 175 dereceye ayarlayın. Kek için yumurta ve şekeri mikser ile şeker eriyene kadar çırpin. Yağ, süt, portakal kabuğu rendesi ve vanilyayı ilave edip çırpmaya devam edin. En son un, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip karıştırın.

Kek kalıbında soğuyup katılaşmış olan karamelin üzerine önce krema karışımını sonra kek hamurunu dökün.

Birbirine karışıyor gibi görünsede piştikten sonra güzel bir görünüm alıyor.

İçi sıcak su dolu bir tepsiye kalıbınızı oturttukten sonra 175 dereceye ısıtmış fırında 45 dakika pişirin. Piştiğini anlamak için klasik kürdan testi ile bakabilirsiniz.

Soğuduktan sonra buzdolabında 1 gece dinlendirmeniz gerekiyor. Eğer aynı gün servis etmek isterseniz en az 4-5 saat dolapta beklettikten sonra servis edin.

