



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARAMELLİ KEK

1 ay bardađı Őeker (yakmak için)

Krem karamel için:

500 ml süt

3 adet yumurta

3 yemek kaŐıđı Őeker

1 adet limon kabuđu rendesi

1 paket vanilya

Kek için:

3 adet yumurta

1 su bardađı Őeker

3 yemek kaŐıđı kakao

1,5 su bardađı un

Yarım su bardağı eritilmiŐ margarin

Yarım su bardağı süt

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 adet limon kabuđu rendesi

1 ay bardağı Őekeri teflon tavaya döküp arada karıŐtırarak, eriyip karamelize olana kadar hafif yakın ve kek kalıbının tabanına yayın.

Krem karamel için süte tüm malzemeleri katıp ve mikser ile güzelce çırpın. Bu karıŐımı da kek kalıbına boŐaltın.

Keki hazırlamak için, önce yumurta ve Őekeri krema kıvamına gelene kadar iyice çırpın.

Vanilya ve limon kabuğu rendesini katıp ırpımaya devam edin.

Süt ve margarini ekleyin.

En son birlikteelediğiniz un, kakao, kabartma tozu karıŐımını da ekleyin ve kek karıŐımını da kalıba boŐaltın.

Bu aŐamadaki görüntü sizi korkutmasın. Daha sıvı Őekildeki krem karamel ve kek karıŐımı birbirine karıŐıŐı gibi bir görüntü oluyor. Fakat kek piŐerken kekin kabarması ile karamel kısmı altta kalıyor ve kakaolu kek karıŐımınız tamamen üste çıkıyor.

Keki benmari usul, yani içi sıcak su dolu bir tepsi yada kalıbınızdan daha büyük bir tencerenin içine oturarak önceden 175C'ye ısıtılmıŐ fırında piŐirin.

Kekin piŐmesi fırına ve kalıbınıza göre deđiŐebilir. Bu ısıda yaklaşık 45 dakika sonra bir kürdanla kekinizi kontrol ederek krdan temiz çıkana kadar piŐirmeye devam edin.