



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ ÇİLEKLİ KANEPELER

4 tane yumurta
1 bardak şeker
1 bardak un
100 gram tereyağı
1 tutam tuz
1 fincan sıvı yağ
Üzeri için:
1 kase çilek
2 paket krem şanti
1 bardak süt
1 bardak hindistancevizi
1 paket jelibon şeker

Yumurtaların sarısını aklarından ayırın. Akları derin bir cam kasede içine bir tutam tuz ekleyerek çırpın. Hafiften beyazlaşınca şekerin yarısını ilave edin. Biraz daha katılaşınca kadar çırpmaya devam edin. Aklarından ayırdığınız yumurta sarılarını ve kalan şekerini ayrı bir kapta krema gibi olana kadar çırpın. Çırpılmış yumurta akı ile yumurta sarılarını birbirlerine karışana dek yavaş yavaş çırpın. Bu karışıma unu ekleyip yine yavaşça karıştırın. Ardından sıvıyağı ekleyin. Önceden yağladığınız kek kalıbına biraz un serpip silkeleyin. Hamuru kalıba boşaltın. 175 derecede ısıtılmış fırında 25-35 dakika, kek kabarana kadar pişirin. Pişen kekimizi iplikle ikiye enlemesine bölün bir kenarda soğumasını bekleyin diğer tarafta çilekleri robotto çekelim kekimizden çıkan parçaları da ekleyip tekrar çırpalım krem şantimizi sütle çırpalım içine çilekleri katalım tekrar çırpalım ve köpek şekilli kekimize sürelim, hindistancevizini bolca koyup jelibonla süsleyelim servis edelim.