KREMA SOSLU HİNDİSTAN CEVİZLİ KEK

Malzeme
- 175 g Sana Hamurişi
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Sosu için:
- 1 paket labne peyniri
- 1 paket toz krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi

Hazırlanışı
Oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana Crème Bonjour'u, şekeri ve vanilyayı bir kapta krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
Krema kıvamına gelince hindistancevizini, un ve kabartma tozunu eleyerek ilave ediniz.
Kek harcını Sıvı Sana ile yağlanmış kalıba dökünüz.
Önceden 185º C de ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişiriniz.
Pişen keki kalıbında 5 dakika soğutup, servis tabağına ters çeviriniz.
Sosu için: Derin bir kâsede labne peyniri, toz krem şantiyi, sütü, pudra şekeri vanilyayı çırpınız.
En son olarak içine hindistancevizini ilave edip, karıştırınız.
Soğumuş kekin üzerine sosu dökünüp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29472 • adı:Krema Soslu Hindistan Cevizli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:39