



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BADEMLİ KEK

1/2 kahve fincanı sirke
5 kahve fincanı şeker
1/2 kahve fincanı su
1 paket vanilya
5 adet yumurta
portakal suyu
Krema malzemesi :
2 yemek kaşığı nescafe
1 su bardağı soğuk süt
badem

iki yemek kaşığı toz şekerle bademleri hafif yakın. Yumurtalar, şeker ve vanilyayı 15-20 dakika mikserle çırpın. Diğer malzemeyi de katıp, karıştırın ve bir kek kalıbına dökün. Fırında, hafif ateşte pişirin. Soğuduktan sonra, enlemesine 2 parçaya ayırın, portakal suyu ile biraz ıslatın ve aralarına nescafe ile hazırladığınız krem şantiyi ve bademleri yayın. Parçaları üstüste yerleştirip, krem şantiyle sıvayın ve buzdolabında bir süre bekletip, servis yapın.

