



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAMINGTON (AVUSTRALYA)

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 100 gram çikolata
- 1 su bardağı yoğurt
- 50 gram margarin
- 1 çay bardağı nişasta
- 2 su bardağı un
- 2 damla acı badem aroması
- 300 gram çikolata
- 1 kutu krema
- 1 su bardağı hindistancevizi

Oda sıcaklığındaki yumurtayı şeker ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yoğurda, yağı ilave edip çırpmaya devam edin. Benmari usulü erittiğiniz çikolatayı ve badem aromasını da ilave edin. Ayrı bir kaptaki karıştırdığınız un, nişasta ve kabartma tozunu karışıma eleyerek ekleyin. Alttan üste doğru bir spatula yardımı ile çırpmadan karıştırın. Sana klasik yağ ile yağlanmış bir tepsiye hamuru dökün. Hamur diğer keklerdeki gibi çok yüksek olmamalı. Bu nedenle boyutları büyük bir tepsi daha uygun oluyor. Önceden 175 derece ısıtılmış fırında kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkan keki soğuması için bir kenara alın.

Soğuyan keki küp şeklinde kesin. Çikolata sos için kremayı bir tencerede kaynamadan ısıtın. Çikolata parçalarını içine kırıp karıştırarak eritin. Küp şeklindeki kek parçalarını kürdan veya bıçak ucuna batırarak önce çikolata sosuna sonrada hindistancevizine bulayıp servis tabağına alın.

