



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİME CAKES

Hamuru için:

1 yumurta

1 bardak pudra şekeri

yarım bardak süt 1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin, aldığı kadar un

Kreması için:

1 bardak toz şeker

yarım tatlı kaşığı tuz

2.5 çorba kaşığı mısır nişastası

1 çorba kaşığı un

1 paket vanilin

3 yumurta sarısı çırpılmış

3 bardak süt

2 adet lime suyu

1 adet lime

Carte d'Or Vanilyalı ve Kaymaklı Dondurma

Kremayı hazırlamak için bir tencerede şekeri, tuzu, nişastayı, vanilini ve unu karıştırın. Karışımın içine hızlı bir şekilde topaklaşmayı önleyerek sütü ekleyin, orta hararete devamlı karıştırarak, karışım kıvam alıncaya ve kaynayıncaya dek pişirin. Ateşten alın. Elde ettiğiniz karışımın 1/3'ünü yumurta sarılarıyla yavaş yavaş karıştırın ve hepsini kalan karışıma geri ekleyin. Tekrar ateşe alıp bir iki dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra lime suyunu hızla karıştırın. Hamuru hazırlamak için yumurtayı, sütü, şekeri, kabartma tozunu ve vanilini bir kaptaki karıştırın. Üzerine yavaş yavaş kulak memesi kıvamına ulaşınca kadar un ekleyin. Elde ettiğiniz hamuru oklavayla yarım parmak kalınlığında açıp geniş ağızlı bir bardakla hamurdan yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz hamurların üzerine çatalla delikler açıp önceden 180 °C'de ısıttığınız fırınızda altın rengini alana dek pişirin. Kremayı küçük keklerinizin üzerine paylaştırıp kalan limeden aldığınız ince dilimlerle süsleyin. Carte d'Or Vanilyalı ve Kaymaklı Dondurmayla servis edin. İsteğe göre üzerini sos ile de süsleyebilirsiniz.