



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÇİÇEK KUP KEK

www.cookiepoint.blogspot.com

225 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
300 gr. pudra şekeri
4 yumurta (ayrılmış)
2 tatlı kaşığı limon rendesi
85 ml. limon suyu
285 gr. un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
Tuz

Tereyağı ile pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar mikser yardımı ile yüksek devirde çırpın. Yumurta sarılarını tek tek ekleyin. Limon rendesi ve limon suyunu da bu karışıma dahil edin. Unu ve kabartma tozunu ayrı bir kaptaki karıştırın. Yumurta akı ve tuzu mikser yardımı ile beyaz köpük haline gelene kadar yüksek devirde çırpın. En son bütün karışımı birbirine bir kaşık yardımı ile yedirin. Elde ettiğiniz karışımı kağıt kek kalıplarına, üzerlerinde bir parmak boşluk kalacak şekilde paylaştırıp, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Pişen keklerinizi iyice soğuyana kadar dinlendirin.

Kekin üzerini ilk önce kalıplar yardımıyla kestiğiniz beyaz renkli şeker hamuru ile kaplayın. Ardından yine kalıplarla kestiğiniz turuncu ve sarı renkli hamurlar kullanarak yaptığınız çiçeklerle süsleyin.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020