



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU PEYNİRLİ HAVUÇLU KEK

<https://tr.braun.com/>

285 gr. yumuşatılmış tereyağı  
285 gr. açık esmer yumuşak şeker  
4 büyük, ayrılmış yumurta  
1 portakalın suyu ve rendelenmiş kabuğu  
175 gr. elenenmiş, kendiliğinden kabaran un  
1 çay kaşığı kabartma tuzu  
120 gr. öğütülmüş badem  
1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın  
250 gr. soyulmuş ve ince dilimlenmiş havuç  
Üzeri için:  
115 gr. mascarpone peyniri  
225 gr. yumuşak krem peynir  
85 gr. elenmiş pudraşekeri  
1 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu

Fırını 180°C'ye kadar ısıtın.

Kek için havuçları, doğrama bıçağını kullanarak Braun Multiquick 7 Kablosuz el blenderının büyük doğrayıcı kabında doğrayın. Havuçları bir kenara koyun ve aksesuarı tekrar kullanmaya hazır şekilde çalkalayın.

Tereyağı ve şekeri doğrayıcı kabında soluk bir renk elde edinceye kadar krema yapın ve peyderpey yumurta sarısı, portakal suyu ve kabuğunu ekleyin.

Elenen unu, kabartma tozunu, öğütülmüş bademleri ve tarçını bu karışıma yavaşça karıştırarak ekleyin, ardından havuçları katın.

Yumurta aklarını koyulaşana dek bir kaptan çırpın, ardından yumurta sarısı ve un karışımına ekleyin. Bunları bir kalıba aktarın, altın rengine gelene ve kabarana kadar yaklaşık 50-55 dakika pişirin.

Karışımı kalıbın içinde 10 dakika soğumaya bırakın ve sonra kalıptan çıkarıp en az 1 saat soğumaya bırakın. Kekiniz soğuduğunda, tüm malzemeleri birbirine karıştırıp pasta kremasını hazırlayın ve kekin üstüne sürün.

