



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LİMONLU VE BEYAZ ÇİKOLATALI KEK

- 6 adet yumurta
- 125 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 1 su bardağı esmer şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 paket (80 gramlık) beyaz çikolata
- 2 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1'er paket vanilya ve kabartma tozu
- 3,5 su bardağı un
- Bir tutam tuz
- Beyaz çikolata sosu için:
 - 1 paket (80 gramlık) beyaz çikolata
 - 2,5 su bardağı süt
 - 2'şer çorba kaşığı toz şeker ve un
 - 1 tatlı kaşığı buğday nişastası
 - 2 çay kaşığı vanilya
- Süslemek için:
 - 1 adet limon
 - 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
 - 2 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz çikolata

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Tereyağı ve esmer şekeri geniş bir kaba alıp, çırpma teli ya da mikserle krema kıvamına gelene dek çırpın. Üzerine yumurta sarılarını ekleyip yeniden çırpın. Sıvı yağ ve sütü ilave edin. Karışıma ince kıyılmış beyaz çikolata, rendelenmiş limon kabuğu, kuş üzümü, vanilya ve kabartma tozu ekleyin. Unu azar azar karışıma yedirin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla birlikte mikserin önce yavaş sonra hızlı devrinde kar gibi olana dek çırpın. Çırpılmış yumurta akını karışıma katın ve tahta bir kaşıkla aşağıdan yukarı doğru dikkatlice karıştırın. Kek karışımını yağlanmış ve unlanmış orta boy yuvarlak bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. İlininca kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Çikolata sos için süt, toz şeker, un ve buğday nişastasını bir tencereye alıp topak kalmayacak şekilde iyice çırpın ve ocağa oturtun. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Üzerine kıyılmış beyaz çikolata ve vanilya ekleyip ocaktan alın. Karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. Daha sonra soğumuş kekin üzerine dökün. Soğuduktan sonra rendelenmiş limon kabuğu, limon dilimleri, kuş üzümü ve beyaz çikolata ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:153024 • adı:Limonlu ve Beyaz ikolatalı Kek • gönderen:tayan • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:05