



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR KEKİ

30 gr (2 tatlı kaşığı) tereyağı
4 yumurta
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
kahve kaşığının ucuyla badem esansı
125 gr (2/3 su bardağı) çekilmiş badem
250 gr (1 su bardağı) krema
250 gr (2 su bardağı) un
1 fiske tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Harcı:
250 gr (1 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı portakal suyu
250 gr çilek (ayıklanıp dilim dilim doğranmış)
Süslemesi:
4 büyük çilek (yıkayıp ayıklanmış ve ikiye bölünmüş).

Önce fırınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Her kap için 1 tatlı kaşığı yağ kullanarak 22,5 cm'lik iki kek kalıbını yağlayınız.

Orta boy, ateşe dayanıklı bir kasede yumurta ve şekeri, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız.

Kaseyi içinde kaynar su olan bir tencereye oturtup, tencereyi ağır ateşe yerleştiriniz. Yumurta ve şekeri telle beraber kalkana kadar çırpınız.

Tencereyi ateşten alıp, kaseyi tencereden çıkarınız. Badem esansı, çekilmiş badem ve kremayı kaseye ekleyip, un, tuz ve kabartma tozunu içine eleyiniz. Malzemeyi iyice karıştırınız. Her iki kek kabına hamurdan eşit ölçüde boşaltıp, fırının orta katında 30-40 dakika, kekler nar gibi olup, ortalarına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kekleri fırından çıkarıp kaplarında 30 dakika ılınmalarını bekledikten sonra, tel ızgaraya çıkararak tamamen soğutunuz.

Bu arada, harcı hazırlamak için orta boy bir kasede krema, şeker ve portakal suyunu yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla koyulaşana kadar çırpınız. Harcın üçte birini, keklerden birinin üstüne sıvayıp üstüne çilekleri döşeyiniz. Harcın ikinci üçte biriyle çilekleri örtüp, öteki keki üstüne kapatınız. Kalan üçte bir harcı da en üste sıvayınız.

Yarım çilekleri kesik kısımları alta gelecek biçimde kekin üstüne yerleştiriniz.

Keki 30 dakika soğutup servis ediniz.