



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARGHERİTA KEK

www.schaer.com

220 g Schär Mix Pâtisserie

200 g şeker

125 g tereyağı

4 yumurta

10 g kabartma tozu

125 ml süt

Tereyağını krema kıvamına gelene kadar çırpın, şekerin yarısını ekleyin ve 10 dakika daha çırpın. 4 yumurtanın sarısı, un, kabartma tozu ve sütü karıştırın. Yumurta akları ile kalan şekeri kar haline gelene kadar çırpın ve azar azar hamura ekleyin. Kek karışımını tabanı yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökün ve önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin.

Not: Temel pandispanya tarifi, kakao veya fındık eklenerek de yapılabilir. Bu tarifte, meyveli pasta tabanı yapabilir ve kekin üzerini meyveyle kaplayabilir veya içini kremayla doldurabilirsiniz. Bunu yapmanın en hızlı ve kolay yolu, malzemelerin tümünü bir kasede karıştırmak ve yağlanmış kek kalıbı içine dökmektir. Mükemmel meyveli pasta tabanınız hazır.

