



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MASCARPONE KREMALİ YABANMERSİNLİ KEK

300 gr. margarin
2 su bardağı un
2 çay kaşığı kabartma tozu
6 adet yumurta
1,5 su bar. şeker
220 gr. mascarpone peyniri
1 paket vanilyalı puding
1 yemek kaşığı margarin
Yeteri kadar yaban mersini
1 tutam nane yaprağı

Kek kalıbını yağlayıp un serpin, bir kenarda bekletin.

Karıştırma kabına eritilmiş margarin, şeker ve yumurtayı alın, iyice çirpin. vanilyalı pudingi tarife göre hazırlayıp mascarpone peyniri ile iyice çirpin. yarısını kek harcına alıp iyice karıştırın, üzerine un ve kabartma tozu ekleyin. Yaban mersinin yarısını hamura karıştırıp, harcı kalıba boşaltın. 180 dereceli fırında 45 dk. pişirin. Pişen keki Servis tabağına alıp üzerine kalan mascarpone peynirli pudingi gezdirin. Yaban mersini ve nane yaprakları ile süsleyip servis edin.

