MELEKLER KEKİ

12 adet yumurta akı
1/4 çay kaşığı deniz tuzu
1/4 çay aşığı tartar krema
1 çay kaşığı vanilya özü
1/2 çay kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı limon rendesi
1/2 su bardağı pudra şekeri
1/2 su bardağı kek tozu hazır
Sos için:
1 su bardağı yoğurt
1/4 fincan bal
1 yemek kaşığı limon suyu

Kekin yapımı: Fırınımız ilk önce 175 C ısıtıp ortasınada boş bir tepsi koyuyoruz. Büyük bir karışturma kabında, yummurta beyazlarını,deniz tuzunu ve tartar kremasını birleştiyoruz. Mikser ile orta derecede köpük haline gelene kadar çırpıyoruz. Ve sonra içine vanilya özünü , limon suyunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekliyoruz. Ve yüksek ayarda 2-4 dakika arası yine mikser ile çırpıyoruz. Şekeri yavaş yavaş ekleyip çırmaya devam ediyoruz. Kek unumuzu eleyerek karışımızın içine koyuyoruz. Spatula yardımı ile unumuzu yavaşça karışıma yediriyoruz. Ve derin bir kek kalıbımıza karışımımızı döküp 30-40 dakika pişiriyoruz. Üstü kızardığında bir bıçak yardımı ile pişip pişmediğni anlayabilriz bıçağı kekin orta yerine batırıp çıkarın eğer kuru ise pişmiştir. Kekimizi fırından alıyor ve soğuması için 1 saat bekliyoruz. Sosumuz için: Küçük bir karıştırma kabında yoğurdu , balı ve limon suyunu yımuşak bir kıvam alıcaya kadar çırpıyoruz.Hazır olan sosumuzu bir soluğa dökebiliriz. Ve daha sonra kekimizi servis ederken bir dilim kekin üzerinde hafifçe sosumuzu gezdirip öyle ikram ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:75712 • adı:Melekler Keki • gönderen:nihale • indirme tarihi:18.08.2025 - 14:49