



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

180 g tereyağı
3 yumurta
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
165 g toz şeker
110 g kek unu
50 g un
40 g toz badem
Üzeri için:
200 ml krema
50 g pudra şekeri
1 paket vanilya
150 g meyve şekerlemesi
60 g fındık

Krema için vanilya çubuğunu kopmayacak şekilde uzunlamasına kesip çekirdeklerini çıkartın ve sos tenceresine aktarın. Süt ekleyip ısınmaya bırakın. Yumurta sarıları, şeker ve nişastayı bir kasede çırpın. Sütü yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Karışımı süzerek tekrar sos tenceresine alın ve yüksek ateşte 2-3 dakika pişirin. Ocaktan alın. Tereyağı ve şekeri mikserle çırpın. Teker teker yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Unu eleyerek ekleyin ve karıştırın. Hamurun $\frac{1}{4}$ ünü ayırın. Kalanını yağlayıp hafif un serptiğiniz kelepçeli kek kalıbına kenarları yüksek olacak şekilde yayın. Kremayı üzerine aktarın. Erikleri kremanın üzerine yerleştirin. Ayırdığınız hamuru eriklerin üzerine yayın. Yumurta sarısı ile suyu çırparak hamurun üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

