



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

6 yumurta
175 gr. şeker
150 gr. un
90 gr. tereyağı
İç malzemesi:
375 gr. krema
1 parça rendelenmiş çikolata
4 çorba kaşığı portakal kabuğu şekerlemesi
2 çorba kaşığı meyva şekerlemesi
Üzeri için:
1 paket çikolatalı tatlı
3 çorba kaşığı kıyılmış badem

Bir kabın içinde yumurta ve şekeri yumurta çırpıcısı ile çırpın. Bu kabı içinde su kaynayan başka bir tencerenin içine koyun. Ateşi kısın ve yumurtalı karışımı 5 dakika kadar bu kaynar suyun içinde çırpın. Bu arada yumurtalı karışım hafif ısınacaktır. İçinde kaynar su bulunan tencereyi ateşten indirin. Karışımı karıştırmaya devam edin. Yumurtalı karışım kalınlaşınca kadar çırpmaya devam edin. Unu eleyerek koyun. Tereyağını katın. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayın. Bu malzemeyi kalıba dökerek 20-25 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkararak soğ un. Sonra keki enine olarak dört eşit parçaya bölün. Meyva şekerlemelerini ve kremayı karıştırın. Her kek tabakasının arasına bu malzemeden sürün. Çikolatalı tatlıyı üzerinde tarif edilen şekilde pişirin. Keki üzerine ve kenarlarına çikolatalı tatlıyı sürün. İnce kıyılmış bademi serpin. Soğumaya bırakın.