MEYVELİ VE KREMALI KEK

http://www.hurriyet.com.tr

1 su bardağı + 2 yemek kaşığı un
4 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket vanilya
2,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
Krema için:
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı dolusu mısır nişastası
1 adet yumurta sarısı
4 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 paket toz krem şanti
Diğer malzemeler:
Yarım su bardağı soğuk süt
1 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı şeker
Muz ve kivi

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurta, şeker sıvı yağ ve vanilyayı bir kapta iyice çırpın. Üzerine elenmiş un, kabartma tozu ve sirke ekleyip çırpmaya devam edin.
Kek kalıbını yağladıktan sonra kek harcını içine dökün. Keki 15-20 dakika kadar pişirdikten sonra soğumaya bırakın.
Kreması için nişasta, süt, şeker ve yumurta sarısını bir tencereye alıp pişirin. Kıvamını aldıktan sonra tereyağ ve vanilyayı ilave edip ocağın altını kapatın. Krem şantiyi yarım bardak soğuk sütle çırptıktan sonra soğuyan muhallebiye ilave edin.
Keki şekerli sütle ıslattıktan sonra kremayı dökün. Muz ve kivi ile süsleyip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:142246 • adı:Meyveli ve Kremalı Kek • gönderen:durgun • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:18