MEYVELİ VE PUDİNGLİ BATON KEK

https://www.elele.com.tr

60 gr tereyağı
230 gr toz şeker
3 yumurta
180 gr un
1 paket kabartma tozu
3 portakalın rendelenmiş kabuğu
100 ml krema
1 yemek kaşığı pudra şekeri
Hazır vanilyalı puding
Ahududu
Yabanmersini
Damla çikolata

Rendelenmiş portakal kabuğunun üzerine 1 yemek kaşığı kadar toz şeker serpip elinizle ovalayın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını toz şekerlerle birlikte çukur bir kapta mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin. Unu ve kabartma tozunu başka bir kapta harmanlayın. Yumurtalı karışıma ekleyip ahşap spatula ile yavaş hareketlerle karıştırın. Kremayı ve pudra şekerini başka bir kapta mikserle köpük gibi olana kadar çırpın. Rendelenmiş portakal kabuklarıyla birlikte diğer harca ekleyip yine yavaş hareketlerle karıştırın. Kek harcını yağlanmış baton kalıba doldurun. önceden ısıtılmış 160 derece fırında 50-55 dakika pişirin. Ilındıktan sonra enine ikiye kesin. Damla çikolatayı hazır pudinge ekleyip karıştırın. Alt parça kekin üzerine sürün. Diğer kek parçasını üzerine kapatın. Kalan pudingi üzerine yayın meyvelerle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:128867 • adı:Meyveli ve Pudingli Baton Kek • gönderen:devetabanı • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:03