



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK KEK

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

125 gr pudra şekeri
125 gr tereyağı (kek için)
125 gr tereyağı (şekerli krema için)
2 büyük yumurta
250 gr kendiliğinden kabaran un
Süt
1 Vanilya esanslı portakal
Kakao tozu
Krema şekeri

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Pudra şekeri ile birlikte tereyağını eritin. şeker ve tereyağı iyice köpürdükten ve kaynadıktan sonra yumurtaları ekleyin. Ardından elenmiş unu ekleyin. Sonra sütü ekleyip kıvamlı hale gelinceye kadar karıştırın. Suyunu sıkmadan önce bir kabin içine portakal kabuklarını rendeleyin. Süt ile kakao tozunu bir kapta karıştırın. Ve kek karışımının içine karıştırın. Kek hamurunun yapışmaması için tepsiyi yağlayın. 160 derecede fırında pişirin, bir çatalı batırarak kekin pişip pişmediğini kontrol edin. Eğer karışım halen yapışkansa pişirmeye devam edin. Piştikten sonra keki çıkarın ve tereyağı ile pudra şekerini karıştırarak kekin üzerine sürün.

