



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ SUPANGLE PASTA

2 adet yumurta
150 gr toz şeker
80 gr margarin
25 gr buğday nişastası
80 gr un
½ paket kabartma tozu
25 gr kakao
50 gr ince çekilmiş ceviz veya badem
150 gr mürdüm eriği
3 yemek kaşığı şeker
Üzeri için:
350 ml süt
1 paket supangle
Yeterince çırpılmış krema
1 çay bardağı file badem
1 yemek kaşığı kakao

Şekeri ve margarini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Üzerine 2 yumurtayı teker teker ilave edin. Elediğiniz unu, nişastayı, kakaoyu ve kabartma tozunu ekleyip spatula ile karıştırın. Çok ince çekilmiş ceviz veya bademi ekleyin. Malzemeyi yağladığınız 20 cmlik kelepçeli kek kalıbına döküp yayın. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 30 dk pişirin.

Mürdüm eriklerinin çekirdeklerini çıkarıp dörde veya beşe bölün. Sos tenceresine erikleri alıp üzerine şekeri serpin. Orta ateşte erikler ezilene kadar pişirin. Ocaktan alıp el blenderi ile iyice çekin ve soğumasını sağlayın. Fırından çıkardığınız ve ilk sıcaklığı giden kekinizi kelepçeli kalıptan çıkarıp üzerindeki kabuğu çok ince olacak keserek alın. Tekrar kelepçeli kalıba geri koyun.

Üzerine hazırladığınız erikli sosu kalın olmayacak şekilde döküp yayın.

Ayrı bir yerde tencereye sütü ve 1 paket supangle koyup koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerini kabuk yapmasına fırsat vermeden ara ara karıştırarak soğutun.

Hazırladığınız erikli kekin üzerine supangleyi döküp kekin kenar çizgisinden dışarı çıkmayacak bir şekilde yayın. Üzerini çırpılmış krema ile süsleyip kakao ve file bademi serpin. Kelepçeli kalıptan çıkarmadan buzdolabında 4-5 saat dinlendirin.



