



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU BADEMLİ KEK

Kek için:

5 adet yumurta,
5 çorba kaşığı tozşeker,
yarım paket tozşeker,
yarım paket vanilya,
yarım paket kabartma tozu,

5 çorba kaşığı un,
2/3 su bardağı badem.

Keki ıslatmak için:

Yarım su bardağı süt,
2 çorba kaşığı tozşeker.

Kreması için:

1 paket pasta kreması,
1,5 su bardağı süt,
2 adet muz,
yarım çay bardağı file badem,
1 tatlı kaşığı bal

Bir kaba kardiğiniz 5 adet yumurtanın üzerine 5 çorba kaşığı tozşekeri ilave edin. Kısık ateş üzerinde çok hızlı karıştırın. Ateşten alıp vanilya, kabartma tozu ve unu ilave edip, karıştırın.

Son olarak kabuğunu soyup çok ince kıydığınız bademleri ekleyin ve tekrar karıştırın. Derin bir kek kalıbını yağlayıp hamuru içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirin. Yarım su bardağı süte 2 çorba kaşığı tozşekeri katıp karıştırın. Kek pişince fırından çıkarıp üzerine şekerli süt gezdirin. Soğumaya bırakın.

Diğer taraftan hazır pasta kremasını bir buçuk su bardağı sütle çırpın. Soğuyan keki enlemesine ikiye bölün. Arasına kremanın bir kısmını sürün. 1 adet dilimlenmiş muz kremanın üstüne sıralayın. Diğer kek parçasını üzerine kapatın. Kekin her tarafını kalan kremayla sıvayın. Servis yapmadan hemen önce diğer muz dilimleyip kekin üzerine yerleştirin. File bademi serpiştirin. En üste bal gezdirip, servis yapın.

[ML® Muz Pürelı Kek için tıklayın](#)

[ML® Muzlu Kolay Kek için tıklayın](#)