



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ KEK SANDVIÇ

Kek için :

2 1/4 Su Bardağı Buğday Unu(225-230g)

1/2 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (5g)

Yemek Kaşığı Tereyağı (225g)

2 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (240g)

4 Yumurta

1 Limon Suyu

1 Limon Kabuğu Rendesini

Dolgu Kreması için :

300 gram Taze Orman Meyvesi (Çilek, frambuaz, yaban mersini, böğürtlen ve diğer orman meyveları karışımı..)

1 1/2 Su Bardağı Süt Kreması (300g)

1 1/2 Yemek kaşığı Toz Şeker (18g)

1 1/2 Su Bardağı Çilek ve Böğürtlen Marmeladı (160g)

İsteğe Göre 1 Damla Vanilya Özütü

Servis için :

1 1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (27g)

2 Adet 17 -16 cm çapında kek çemberi veya yuvarlak kek kalıbını hazırlayın. Kalıpları ve çemberin içini tereyağı ile yağlayın. Çember kullanıyorsanız dibine pişirme kağıdı yerleştirin. Kalıpların tabanına toz şeker serpiştirin. Fırınınızı önceden 180 derece ayarlayın ve ısıtın.

Bir çırpma kabında, oda ısısında ve küp küp kesilmiş tereyağı ve pudra şekerini yüksek devirde mikser ile çırparak krema kıvamına getirin. İçerisine limon suyu ve rendesini ekleyip karıştırın.

Ayrı bir çırpma kabında yumurtaları mikser ile çırparak iyice kabartın.

Yumurta karışımının içerisine şekerli karışımı ekleyin. Ardından un ve hamur kabartma tozunu eleyerek ilave edin.

Bir spatula yardımıyla yumuşak hareketlerle karıştırarak kuru karışımı sıvı karışıma söndürmeden yedirin.

2 adet önceden hazırlanmış kek kalıbına hamuru paylaştırarak aktarın. (kalıbın 2/3 ünü geçmemeli)

20-25 dakika, önceden 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.

Fırın ızgara telinde bekleterek soğutun.

Dolgu kreması için, meyveları ince doğrayın.

Bir sos tenceresinde marmeladı ısıtıp ateşten alın. İçerisine ince doğranmış meyveları ekleyerek karıştırın.

Bir çırpma kabına, süt kreması ve toz şekerini alıp mikser yardımıyla orta devirde tok bir kıvam alıp, tepelikler oluşuncaya kadar çırpın. İsteğe bağlı olarak 1 damla vanilya özütü ekleyin.

Soğuyan sünger keklerden ilkinin üzerine marmelat ve meyve karışımını sürün. Üzerine kremayı yaydıktan sonra ikinci sünger keki üstüne kapatın.

En üste Pakmaya pudra şekerini serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121690 • adı:Orman Meyveli Kek Sandviç • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:04.04.2025 - 11:13