ORMAN MEYVELİ KREMALI KEK

http://www.verita.com.tr

300 gr Verita DrBlue Yaban Mersini
400 gr Verita Böğürtlen
1 Verita Lime
225 gr. tereyağı
4 yumurta
225 gr. kekunu
2 çay kaşığı kabartma tozu
500 gr. Maskarpon peyniri
150 gr. pudra şekeri
240 ml. krema

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. 2 adet 20 cm'lik kek kalıbınızı yağlayıp, tabanına pişirme kağıdını yayın. Tereyağı ve şekeri krema kıvamında, rengi açılıp kabarana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker karışıma ekleyin. Yumurtaları eklerken her yumurtadan sonra karışımı iyice karıştırıp daha sonra diğer yumurtayı ekleyin. Un ve kabartma tozunu karıştırın. Spatulayla alttan üste dairesel hareketlerle karışıma ekleyin. Hamuru eşit iki parçaya bölün ve kalıplara koyun. Fırında 25 dakika kadar pişirdikten sonra oda sıcaklığında soğutun.
Krema için peynir ve pudra şekerini çırpın. Sonra krema ve lime rendesini ekleyip, koyulaşana kadar çırpmaya devam edin. Katılaşana kadar buzdolabında bekletin.
Kekleri ikiye bölüp her katı kremayla sıvayın, her kat arasına böğürtlen ve yaban mersini döşeyin. Kekin çevresini spatula yardımıyla hafifçe sıvayın. Pastanızın üstünü zevkinize göre ahududu, böğürtlen, yaban mersini ya da diğer meyvelerle süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:137463 • adı:Orman Meyveli Kremalı Kek • gönderen:reis bey • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:06