



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ MİNİ KEK

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı toz şeker
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
200 ml krema
50 gr süzme yoğurt
2 adet yumurta
1 adet limon
1 çay bardağı Bizim Mısırozü Yağı
1 kase taze ya da donmuş orman meyveleri
Üzeri için :
1 paket toz kremşanti
1 su bardağı süt
1 kase file badem

Üzeri için krem şantiyi 1 bardak sütle iyice köpürtün. Buzdolabına alıp kekler pişene kadar beklemeye bırakın. Unu ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. Şekeri ekleyip harmanlayın. Başka bir kapta krema, yoğurt, yumurtalar ve sıvıyağı mikser yardımıyla karıştırın. Elde ettiğiniz yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirin. Orman meyveleri (donmuş meyveleri çözmeden ilave edin) ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip tahta bir kaşıkla tekrar karıştırın. Kek karışımını küçük kek kalıplarına 2/3 oranında yayın. 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Pişen keklerin etrafını spatula yardımıyla krem şantiden sürüp file bademe bulayın. Servis tabağına alıp orman meyveleri ile süsleyin. Servis yapın.