



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR KREMALI KEK (ENDONEZYA)

50 gram tuzsuz badem
50 gram kuru kayısı
50 gram tuzsuz antepfıstığı
100 gram kuru üzüm
60 gram kuru meyve karışımı
12 çorba kaşığı eritilmiş margarin
2 su bardağından iki parmak eksik pudra şekeri
3 adet yumurta
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 su bardağından bir parmak fazla un (elenmiş)
Kreması için:
Yarım litre süt
1 adet yumurta sarısı
4 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı un
200 gram mascarpone peyniri
Süslemek için:
Çilek

Bademi kaynar suda 1-2 dakika kaynatıp kabuklarını soyun. Bir kaseye küçük doğranmış kuru kayısıyı koyun. Üzerine badem, antepfıstığı, kuru üzüm ve küçük kesilmiş kuru meyve parçalarını ilave edip kenara alın. Diğer taraftan margarinini geniş bir kaba alın. Üzerine pudra şekerini ilave edip tellerle 10 dakika hızlı hızlı çırpın. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Pudra şekerli margarine yumurta sarılarını birer birer ilave edin. Yumurta aklarını ayrı bir yerde kar gibi olana kadar çırpın ve harca ekleyin. Un ve kabartma tozunu ilave edin. Beklettiğiniz meyveleri ekleyip karıştırın. Hamuru yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında içini çekene kadar (hamura bir kürdan ya da bıçak batırdığınızda temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Kremayı hazırlamak için, süt ve yumurta sarısını iyice çırpın. Bir tencereye aktarıp ocağa oturtun. Hafifçe ısındığında üzerine toz şeker ekleyin. Unu eleyerek üzerine ilave edin. Topaklanmaması için sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp ılıtın. Mascarpone peynirini ilave edip karıştırın ve kenara alın. Pişen keki soğuyana kadar kalıpta bekletin. Daha sonra çıkarıp enine ikiye bölün ve kenarlarını düzeltin. Alt parçayı servis tabağına alın. Üzerine krema sürün. İkinci parçayı üzerine kapatın. Kalan kremayı üzerine sürün. Dilimleyin ve çilekle süsleyerek servis yapın.



