



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PLYMOUTH KEK DİLİMİ

Keki:

180 gr (12 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)

90 gr (1/2 su bardağından biraz az) toz şeker

180 gr (1+1/2 su bardağı) un

90 gr (1 su bardağı) pirinç unu

Harcı:

90 gr ağaççileği reçeli

250 gr (1 su bardağı) krem şanti

125 gr ağaççileği

önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı tereyağı ile her biri 20 cm'lik, fazla derin olmayan iki kabı yağlayınız.

Orta boy bir kasede kalan 180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı, 75 gr şekerle birlikte dövünüz. Şeker ve tereyağı dövmeye devam ederken, azar azar un ve pirinç ununu katıp, bir süre daha karıştırınız. Elde ettiğiniz hamuru iki eşit parçaya ayırıp, yağlanmış olduğunuz kaplara bastırarak yerleştiriniz.

Kalan 15 gr şekeri üstüne serpip, kapları fırının orta katına sürerek, kekleri 15-20 dakika, üstleri hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz.

Kapları fırından çıkarıp, çevrelerinde çepeçevre bıçak gezdirerek kekleri çıkartınız. Keklerden birini bir servis tabağına yerleştiriniz. Krem şantiyi ve ağaççileği reçelini bir kapta karıştırıp, servis tabağındaki kekin üstüne dökünüz. Üstüne öteki keki kapatıp, taze ağaççilekleriyle süsleyerek, servis ediniz.