



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ TOP KEKLER

Malzeme:

125 gram Bizim Mutfak Teremyağ

125 gram toz şeker

1 adet portakal

2 adet yumurta

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

yarım su bardağı süt

Üzeri için :

125 gram Bizim Mutfak Teremyağ

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

İlk olarak fırını 180 dereceye ısıtın. Tozşekeri ve oda sıcaklığındaki Teremyağ'ı bir kaba alıp mikserle kabarcıncaya kadar çırpın. Portakal suyunu ekleyip yedirin. Çırpılmış yumurtaları ekleyip son kez çırpın. Un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Son olarak sütü ekleyip tüm malzemeleri iyice karıştırın. Kağıt kalıpları bir fırın tepsisine aralıklarla dizin. Karışımı bir sıkma torbasına alıp kağıt kalıpların yarısını doldurun. Tepsiyi sıcak fırına sürüp üzerleri altın sarısı rengi alana kadar 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkan kekleri 5 dakika tepside beklettikten sonra soğutma telinin üzerine alın. Üzeri için Teremyağ'ı, pudraşekeri ve vanilyayı mikserleyin. Karışımı üçe bölüp pembe, sarı ve yeşil renkli gıda boyalarıyla renklendirin. Top keklerin üzerine bu karışımı sürün. Yenilebilen boncuklar ve tozlarla süsleyip servis yapın.