



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROYAL GLASELİ PASTA

Hazır kek

Malzemeler: (500 gr glase çıkar)

2-3 çay kaşığı toz halinde yumurta akı

2-3 yumurta akı

4 yemek kaşığı su

500 gr şeker, elenmiş ya da pudra şekeri

1 çay kaşığı gliserin

Glaseinin hazırlanması:

Yumurta akı tozlarını ve suyu bir kaba koyup iyice karışana dek bir çatalla çırpın. Ya da yumurta akları ile gliserini bir çatalla çırpın. Yoğurma kıvamına getirmek için yeterince şeker katın. Tahta bir kaşık ya da çırpıcı ile çırparak, azar azar da şekeri ekleyerek rengi kar gibi olup ve kaşık üstünde sivri tepeler oluşturun dek sürdürün. Glaseyi yapmak için elektrikli mikser kullanıyorsanız, mikseri en düşük hızda çalıştırdığınız gibi, içindeki hava kabarcıklarının tümüyle çıkması için, glaseyi' kullanmadan önce 24 saat bekletmelisiniz. Kullanmadan önce, tahta bir kaşıkla iyice karıştırın.

Üstün kaplanması:

Keki bir tahtanın üstündeki döner tabla ya da ters konulmuş bir tabağın üstüne yerleştirin. Keki üstüne bir miktar glaseden koyun. Küçük bir palet bıçağı ile bu glaseyi yuvarlak hareketlerle kekin üstüne yaymaya başlayın. Bu sırada da döner levhayı döndürün, ya da eğer tabak üzerinde ise, uzanıp karşı yönden kremayı yayma işlemini sürdürün. Bir palet bıçağı ile kekin üstündeki ve üst bölümün çevresindeki fazla kremaları alın. Bıçağınızı temizleyip, bir sonraki bölüm için hazır olun. Keki döner tabladan alın. Madensel cetveli kekin üstüne 30° açıda tutarak, fazla bastırmadan kekin üstünden kendinize doğru çekin. Cetveli elinizden bırakmadan temizleyin. Palet bıçağınızın keskin ucunu kekin kenarına paralel tutarak, üst bölümün kenarlarına bulaşan glaseyi temizleyin. Kenarları glaselemeye girişmeden önce, en az bir saat üst bölümün kuruması için bekleyin.

Kenarın glaselemesi:

Keki ya döner tablaya ya da ters duran bir tabağın üstüne yerleştirin. Bir parça glaseyi kenarın üstüne koyun. Cetveliniz ya da düz bir bıçağı kekin kenarına glaseinin üstüne koyup keki tam bir tur döndürün. Elinizdeki cetvel ya da düz bıçak hareketsiz dururken kek onun altında dönecektir. 45° açıda tutacağınız bir bıçakla, üste taşan glaseleri temizleyin.

Kuru bir odada, kuruması için keki bir gece bırakın. Bu yöntemi uygulayarak iki kat daha glaseyi kekin üstüne sürün.

Kare biçimindeki keki glaselemek için eş yöntemi uygulayın. Yalnız kenarları glase ile kaplayacağınızda önce karşılıklı iki kenarı glaseleyip, kuruması için bir saat bırakın ve sonra diğer iki kenarı glaseleyin. Kenarların birleştiği yerlerde toplanan fazla glaseleri her kez temizlemeyi boşlamayın. Köşe ve kenarların keskin olması için de özen gösterin.

Kek tepsi ya da tahtasının glaselemesi:

Kek tümü ile glase ile kaplandığında, kek tahtası ya da tepsisini de ince bir kat glase ile kaplayın. Bunu glaseleyen de keke uyguladığınız yöntemi yineleyin. Palet bıçağı ile üstünde ve kenarlarda biriken fazla glaseleri temizlemeyi de unutmayın. Kare kek de olduğu gibi, eğer tepsi ya da tahtanız köşeli ise, önce karşılıklı iki kenarı sonra da diğer iki kenarı glaseleyin ve köşelerle kenarların kesin olmasına özen gösterin.

[ML® Royal Kek \(görsel\)](#)