



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUNEBERG TURTASI (FİNLANDİYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kek İçin:

125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)

1 su bardağı toz şeker

2 adet yumurta

1 çay kaşığı vanilya özütü

1 çay kaşığı bitter badem esansı (isteğe bağlı)

1 su bardağı un

Yarım su bardağı badem unu veya öğütülmüş badem

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı kardamom (isteğe bağlı, aroma için)

Yarım çay kaşığı tarçın

Yarım çay bardağı krema veya süt

Yarım çay bardağı bisküvi kırıntısı veya ekmek kırıntısı

Şerbet İçin:

Yarım su bardağı su

2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı rom veya badem likörü (isteğe bağlı, aroma için)

Üzeri İçin:

Yarım su bardağı ahududu reçeli veya frambuaz reçeli

Yarım su bardağı pudra şekeri

1 yemek kaşığı su veya limon suyu

Tereyağı ve şekeri mikserle çırpılarak kremamsı bir kıvam elde edin.

Yumurtaları teker teker ekleyin ve karıştırın.

Vanilya özütü ve badem esansını ekleyin.

Ayrı bir kaptaki un, badem unu, kabartma tozu, kardamom ve tarçını karıştırın.

Karışıma bisküvi kırıntılarını ekleyin.

Kuru malzemeleri sıvı karışıma azar azar ekleyin ve sütü de ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edin.

Fırını 175°C'ye ısıtın.

Yağlanmış muffin veya küçük kek kalıplarına hamuru paylaştırın.

20-25 dakika pişirin ve kürdan testi yaparak içinin piştiğinden emin olun.

Küçük bir tencerede su ve şekeri kaynatın, ardından rom veya badem likörünü ekleyin.

Pişen kekleri sıcakken şerbetle hafifçe ıslatın.

Keklerin üstüne ahududu reçelini ekleyin.

Pudra şekeri ve birkaç damla su veya limon suyu ile glazür hazırlayın.

Glazürü reçelin çevresine halka şeklinde sıkın.

Tamamen soğuduktan sonra kahve veya çay ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:182217 • adi:Runeberg Turtası (Finlandiya) • gönderen:dolu • indirme tarihi:28.03.2025 - 01:56