



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KEK

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

Hamur:

4 yumurta

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

125 g yumuşak margarin

0,5 su bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 portakal kabuğu rendesi

1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı yağlayın ve unlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde beyazlaşmaya kadar 3 dakika çırpın.

Üzerine süt, margarin, sıvı yağ, şekerli vanilin, portakal kabuğu rendesi ve sade kek karışımını ilave edip önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika daha çırpın. Hamuru hazırladığınız kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 60 dakika

Fırından aldığınız keki 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Servisten önce üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyin.

