



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ EŞLİĞİNDE DONDURMALI KEK TOPLARI

Top Kek için:

2 adet yumurta

2 çay bardağı süt

2 çay bardağı sıvıyağ

3 yemek kaşığı toz kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 çay bardağı tozşeker

2 yemek kaşığı damla çikolata

Mini kek kalıpları

Şeftali Tatlısı İçin:

3 adet şeftali

Toz Şeker

½ çay bardağı su

4-5 adet karanfil

Kullanılacak Carte d'Or dondurma çeşitleri:

Carte d'Or Classic Antep Fıstıklı

Carte d'Or Classic Karadut

Top Kek:

Tozşeker ve yumurtayı geniş bir kaptaki çırpıcı yardımı ile beyazlaşana kadar çırpalım. Yağı, sütü ve kakaoyu ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Unu eleyerek kabartma tozu ve vanilyayı da una ilave edelim. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye top kek kalıplarımızı yerleştirelim. Kalıplara 1 yemek kaşığı kek hamurumuzdan dökelim, önceden ısıttığımız 180 derecedeki fırınımızda pişirelim. Pişen kekler soğuyunca kalıptan çıkaralım.

Şeftali Tatlısı:

3 adet şeftaliyi yıkayıp kabuğunu soyalım. Ortadan ikiye böldüğümüz şeftalinin çekirdeği çıkartıp teflon tencereye yerleştirelim. Şeftalilerin ortasına 1'er tatlı kaşığı tozşeker ilave edip, yarım çay bardağı suyu ve 5-6 adet karanfili de ilave edip kısık ateşte şeftalilerimiz yumuşayana kadar pişirelim.

Sunum şekli:

Servis tabağını 10 dk dondurucuda bekletelim. Soğuyan top keki ikiye keselim, ortasına isteğe göre herhangi bir Carte d'Or çeşidinden bir top koyalım, top kekin kapağını kapatıp üzerine 1 kaşık sade dondurmamızdan koyalım. Benmari usulü erittiğimiz çikolatayı kağıttan yaptığımız külah yardımı ile süsleyelim. Servis tabağımıza rendelediğimiz bitter çikolata parçacıklarından serpelim, top kekimizi koyup yanına şeftali tatlımızı yerleştirelim. Top keklerin ortasına arzu ettiğiniz Carte d'Or çeşitlerinden yerleştirebilirsiniz.