



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIYAH EKMEKLİ KEK (İTALYA)

16 dilim için;

Malzeme:

Hamur:

200 gr. siyah ekmek kırıntısı,

100 gr. badem,

100 gr. bitter çikolata,

100 gr. un,

1 paket kabartma tozu,

6 yumurta,

200 gr. esmer şeker,

limon kabuğu rendesi

Şurup:

limon suyu,

baharat,

200 gr. şeker,

pudraşeker.

1. Siyah ekmek kırıntılarını yağsız tavada hafif kavurun. Bademleri ezin, çikolatayı rendeleyin. Kırıntıları, bademleri, çikolatayı, unu ve kabartma tozunu karıştırın. Yumurta aklarını ayırın. Fırını 180 derecede ısıtın.

2. Yumurta sarılarını şeker ve limon kabuğu rendesiyle krem haline gelene dek çırpın. Yumurta aklarını az tuz ile sert köpük haline getirin. Köpüğü sarıların üstüne koyun, kırıntılı karışımı en üstüne koyun ve hepsini elde karıştırın. Hamuru yağlı kalıba dökün. 60 dakika pişirip, ters çevirin.

3. Soğuk keki tekrar kalıba koyun. Şurup malzemelerini şeker hariç kaynama derecesine gelinceye kadar ısıtın. Şeker katın, koyulaşınca ateşten alın, sıcak şurubu keke içirin.

4. Birkaç saat sonra servis yapabilirsiniz.