



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA SOSLU BADEMLİ KEK

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

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1 su bardağı toz badem
Yarım paket kabartma tozu
150 gram tereyağı
1 çay bardağı süt
Vanilya sos için:
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tepeleme toz şeker
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 kahve fincanı kıyılmış beyaz çikolata
Yarım su bardağı toz antepfıstığı

Kek için yumurta ve tozş ekeri derin bir kaptan mikserle 2 dakika çırpın. Ayrı bir kaptan un, toz badem ve kabartma tozunu harmanlayıp, yumurtalı karışıma yavaşça eklerken, bir taraftan da karıştırın. En son eritilmiş tereyağı ve sütü azar azar ilave ederken, tahta bir kaşıkla yavaşça karıştırarak karışıma yedirin. Hamuru küçük kek kalıplarına pay edin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20-25 dakika pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Vanilya sos için bir tavaya süt, toz şeker, yumurta sarısı, nişasta ve vanilyayı koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Tavayı ocaktan alın ve içine beyaz çikolatayı katıp, eriyene kadar karıştırın. Tam olarak soğuması için arada bir karıştırmaya devam edin. Soğuyan kekleri kalıplardan çıkarın ve uç kısımlarını önce soğuyan vanilyalı sosa batırın. Daha sonra toz antepfıstığına batırıp, servis tabağına alın.

