



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ İSVEÇ KEKİ

100 gr tereyağı
200 gr pudra şekeri
2 çay kaşığı zencefil
1 yumurta, çırpılmış
125 gr krema
300 gr un.

Üstü:

1 yemek kaşığı limon suyu
100 gr şeker elenmiş
Limon kabuğu, ince soyulmuş

23 cm. çapında ortası delik kalıbı yağlayın ve içine un serpiştirin. Yağı eritip bir kaba koyduğunuz şekerin üstüne akıtın. Zencefil, yumurta ve kremi de ekledikten sonra unu da üzerine eleyin. İyice karıştırıp hazırladığınız kalıba boşaltın ve orta ısıdaki fırında 40-45 dakika, iyice kabarana dek pişirin. 2 dakika kalıpta beklettikten sonra çıkarıp soğumaya bırakın.

Kekiniz soğuyunca, limon suyu ile üstü için ayrılan şekeri karıştırıp koyu ancak akıcı bir kıvama getirin. Kekin üstüne kaşıkla bu karışımdan koyarken yanlardan akmasına da izin verin. Limon kabuklarını ince şeritler biçiminde kesin. 5 dakika kaynayan suda bıraktıktan sonra çıkarıp iyice kurulayın ve kekinizin üstünü bunlarla süsleyin.