

Fistik Ezmeli Kek

Malzemeler

125 gram Margarin
Yarım su bardagi toz seker
2 adet yumurta
1,5 su bardagi Un
1,5 tatli kasigi kabartma tozu
2 tatli kasigi koyu kahve
1 tatli kasigi kakao
3 corba kasigi kayisi receli
175 gram ic sam fistigi
Fistik ezmeli uzeri icin
6 corba kasigi toz seker
3/4 su bardagi pudra sekeri
1 tatli kasigi taze sikilmis limon suyu
1 adet hafifce cirpilmis yumurtanin aki

Yapilisi

Fistik ezmeli kaplamayi hazirlamak icin bir tencereye 2 su bardagi su koyup, harli ateste suyu kaynatin. Kaynayinca atesi iyice kisarak sam fistiklerini koyup 2 dakika haslayin. Tencereyi atesten alip, sam fistiklerini bir suzgecte suzdurduktan sonra, kagit mutfak havlusu arasina koyun ve ustten elinizle ovalayarak, kahverengi ince zarlarini cikarin. Sonra yeni bir kagit havlu ustunde, sicak bir yerde kurumaya birakin. Firininizi 180°C isitin

Dikdortgen bir kalibin dibine ve ic ceperlerine kalibin tam ortasinda enlemesine buyuk bir pili olusturarak yagli kagit doseyin.

Margarini ve toz sekeri tahta bir kasikla cok acik renkli ve kopuklu krema kivami alincaya kadar cirpin. Yumurtaların birini cirparak ekleyip, cirpmayi surdurerek unun 1 corba kasigini katin. Obur yumurtayi da cirparak ekleyip, cirpmayi surdurerek 1 corba kasigi daha un katin. Kalan unu ve kabartma tozunu karisimin ustune eleyip karistirarak yedin. Hamurun yarisini baska bir salata kasesine aktarip, kahveyi ekleyerek, karistirin. Obur kasede kalan hamura da 2 corba kasigi su ve kakaoyu ekleyip karistirin. Bir kasikla kalibin piliyle bolunmus yarisina kahveli karisimi, yarisina da kakaolu karisimi doldurun. Kalibi firina verip, keki 20-25 dakika pisirin. Sonra kalibi firindan alip, tel izgara ustune ters cevirecek keki izgaraya cikarin. Ustundeki yagli kagidi alip atarak, sogumaya birakin.

Samfistiklerini cok ince dograyarak, bir kaseye koyarak, toz sekeri ekleyin. Karisimin ustune pudra sekerini eleyip, limon suyunu ekleyerek, karistirin. Yumurta akindan azar azar ve surekli karistirarak, kati ve esnek bir kivam alincaya kadar katin. Keki once ortasindan 2'ye, sonra da parcalarin her birini boylamasina 2'ye kesin. Kakaolu parcalardan birinin ustune biraz recel surup, bu parçayı kahveli parcalardan biriyle yuz yuze yapistirarak, hafifce bastirin.

Islemleri kalan 2 kek parçasi ve biraz recelle yineleyin. Birbirine yapisan parcalardan birinin ustune kalan recelden surup, obur yapisik parçayı ustune yerlestirerek hafifce bastirin.

Kasedeki samfistikli karisimin ustune biraz pudra sekeri serpip, iki kat yagli kagit arasina doseyin ve ustten elinizle gecerek duzgun tabaka halinde yayalin.

Sonra ustteki kagidi alip, fistic ezmeli kaplamanin kenarlarini bir bicakla duzelterek, keki kaplayacak buyuklukte bir dikdortgen haline getirin. Kekin 4 yuzune kalan receli ince bir tabaka halinde surdukten sonra keki kaplama tabakasinin ortasini yerlestirin ve yagli kagidin uclarindan tutarak, kaplamayi kekin ustune katlayalim.

Sonra yagli kagidi hafifce cekerek alip, kaplama tabakasinin iki kenarini ustten hafifce bastirarak birbirine yapistirin. Keki bir servis tabagina koyup, keskin bir celik bicagin ucuyla verevine birbirini kesen cizgiler cekerek, baklava bicimi suslemeler yapalim.

Sonra bir kenarda en az 8 saat bekletip (ustu ortulmemelidir), dilimleyerek, servis yapalim.

ellerimize saglik