

Rum Tatlısı

Malzemeler

Keki için malzemeler;

3 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı galeta unu

1 su bardağı kırılmış ceviz

1 su bardağı hindistan cevizi

1 kabartma tozu

Kreması için;

1 litre süt

2 yemek kaşığı un

2,5 yemek kaşığı nişasta

4 yemek kaşığı toz şeker

1 paket kremsanti

Serbeti için;

2 su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker

Yapılışı

Önce serbetimizi hazırlayalım, çünkü sıcak kekin üzerine soğuk serbet dokmemiz gerekli. Su ve şekeri kaynamaya başladıktan sonra altını kısip 15-20 dakika daha kaynatıp altını kapatıp soğumaya bırakalım.

Keki için, yumurtaları ve şekeri iyice çırpalım, diğer malzemeleri de ekleyip karıştırıp yağlanmış kare borcama ya da bir tepsiye döküp, 150 derece turbo fırında 30 dakika pişirelim. Fırından çıkar çıkmaz soğuk serbeti üzerine dökün ve soğuması için bekletin. Kreması içinde, kremsanti hariç tüm malzemeleri karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirelim, altını kapatıp, toz krem santiyi ekleyip 5 dakika mikserle çırpalım ve soğuyan serbetli kekimizin üzerine dökelim. Üzerine bol hindistan cevizi, ceviz ya da badem, fındık damak zevkinize göre süsleyip, 2-3 saat buzdolabında dinlendirip servis edebilirsiniz