

Sandvic Pay

Malzemeler

160 gr. oda sicakliginda yumusacik tereyagi
160 gr. toz seker
2 adet oda sicakliginda yumurta
148 gram un
12 gram kakao
50 gram krema
1 cay k. kabartma tozu
1 adet limonun rendelenmis kabugu
Krema icin;
100 gram oda sicakliginda yumusacik krem peynir
100 gram oda sicakliginda yumusacik tereyagi
100 gram pudra sekeri
1 cay k. vanilya

Yapilisi

Kek hamuru icin tereyagi ile sekeri, seker tamamen eriyinceye kadar cirpin.

Teker teker yumurtalari ekleyerek cirpmaya devam edin.

Ayri bir kapta un, kakao ve kabartma tozunu eleyin.

Rendelediginiz limon kabuklari ile birlikte hamurunuzun icine katin ve spatula ile alttan yukariya kabarikligi sondurmeden, isterse mikserin dusuk devri ile karistirin.

Son olarak kremayi da ekleyerek cirpin.

Yagli kagit serdiginiz firin tepsisine aralari 3 - 4 cm olacak sekilde, araliklarla ve bir dondurma kasigi ile hamurunuzu koyun. (Tepsinin uzerinde dondurma gibi top top kalacaklar).

Bir tatli kasigini tersini islatarak hamurlarinizin ustunu duzeltin.

180 derecelik firinda yaklasik 10 dk. pisirin. Piserken yayilip yuvarlak bir sekil aldigini goreceksiniz. Bu yuzden, birbirinin uzerine yapismamasi icin aralikli olarak yerlestirdik hamuru tepsiye.

Pisen keklerinizi sogumaya birakin ve o esnada kremasi icin gerekli malzemeleri bir cirpma kabinin icine koyarak iyice cirpin.

Soguyan kek hamurlarinizi daha duzgun ve hepsinin ayni boyda olmasi icin yuvarlak ya da istediginiz sekilli bir kurabiye kalibi ile kesin.

Keklerinizin yarisina hazirladiginiz kremayi sikin. Diger yarisini ustlerine kapatın.