

Limon & ha ha tohumu kek

Ingrédients

- 3 yumurta
- 170g eker
- 65g limon suyu
- 200g un T55
- 6g kabartma tozu
- 50g tereya ı
- 60g tam ya lı sıvı krema
- 20g ha ha tohumu
- 30g limon suyu
- 20g pudra ekeri
- 20g limon suyu

Préparation

1. Limon-ha ha tohumu birle imi, her zaman çok iyi çalı an bir klasik!
2. Fırını 160°C'ye ısıtın.
3. Tereya ını eritin ve ardından ılınmaya bırakın.
4. ekeri kabuklarla karı tırın.
5. Yumurta ve ardından limon suyunu ekleyin.
6. Un ve kabartma tozunu eleyip ekleyin, ardından tereya ı ve kremayı ekleyin, her eklemede çırpın.
7. Son olarak ha ha tohumlarını ekleyin.
8. Hamuru kek kalıbına dökün, kekin ortasına ince bir tereya ı çizin ve ardından 55 dakika pi irin.
9. urup: limon suyu pudra ekeri ki malzemeyi karı tırın, ardından kekin üzerine fırından çıkar çıkmaz dökün.
10. Kekin so umasını bekleyin ve ardından kalıptan çıkarın.
11. Pudra ekerini limon suyu ile karı tırın.
12. Kekin üzerine bir ızgara üzerinde dökün.
13. Kristalle meye bırakın, ardından isterseniz birkaç limon kabu u rendesi ve ha ha tohumu ile süsleyin ve tadını çıkarın!