LİMONLU RULO KEK YAPIMI

1. Aşama

* Limon kabuğu rendesi yapıyoruz
* 1 limonun suyunu hazırlıyoruz.
* 1 bardağa 45 gr. Limon suyu tartıyoruz. ( 1 kasede hazırla )
* 1 limonun rendesini 55 gr. Şeker ile birleştirip karıştırıyoruz. Limon şekeri yapıyoruz.
* Bu limon aromasını en üst düzeye çıkaracaktır.

2. Aşama Limonlu Lor Reçeli

* Sos tavasına 2 yumurta sarısı ekliyoruz.
* Üzerine 55 gr. Limon şekerini ekliyoruz
* Bir tutam tuz ekle
* Çırpma teli ile güzelce karıştırıyoruz.
* 10 gram mısır nişastasını eleyerek ekleyip çırpıyoruz.
* 60 gram süt ve 45 gram limon suyunu ekleyip tekrar çırpma teli ile çırpıyoruz.
* Sosumuzu ocağa alıp kısık ateşte çırparak kaynatıyoruz.
* Koyulaşınca ocaktan alıyoruz.
* 25 gr. tuzsuz tereyağını ekleyip özleştirelim.
* Opsiyonel olarak limon likörü ekliyoruz ve karıştırıyoruz.
* İsteğe bağlı sarı gıda boyası rengi daha canlı kılmak için eklenebilir.
* Reçelimizi üzerine denk gelecek şekilde streçleyip hızla buzdolabında soğutuyoruz.

3. Aşama Islak Kek Yapımı

* Bir çorba kasesine; 30 gram beyaz çikolata, 40 gram süt, 25 gram ayçiçeği yağı ekliyoruz.
* Ayrı bir cam kaseye benmari usulü sıcak su hazırlıyoruz ve kasemizin içene yerleştirip çikolatanın tamamen erimesini sağlıyoruz. Kenara alıp bekletiyoruz.
* Ayrı bir cam kaseye; 3 yumurta sarısı, 15 gram şeker ekleyip fildişi rengi oluncaya kadar çırpıyoruz.
* Benmaride beklettiğimiz erimiş çikolata karışımını ekliyoruz. ( Maksimum 55 °C)
* Karışımı birleştirip çırpıyoruz.
* 63 gram kek unu ve 1 gram kabartma tozunu eleyerek karışıma ekliyoruz. Çırpma teli ile güzelce özleştiriyoruz.
* Karışımı alıp benmaride bekletiyoruz.

4. Aşama

* 3 yumurta akını 45 gram şekeri 3’e bölerek krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpıyoruz.

Not : Şekeri birden eklemiyoruz.

* Hamur karışımına isteğe bağlı gıda boyası ekleyebiliriz.
* Son olarak yumurta akı kremasını azar azar hamura ekleyip çırpma teliyle özleştiriyoruz.
* Kek hamurumuz hazır.
* 40 cm \* 30 cm tepsiye döküyoruz. Spatula ile kenarlara yayıp düzeltiyoruz.
* 165 °C de 10 dakika pişiriyoruz.
* Kekimizi tel üzerine alıyoruz.
* Üzerine aynı boyutta yağlı kağıt koyup ters çeviriyoruz ve alttaki kağıdı çekiyoruz.
* Hamurun üzerini temizleyip ve uzunlamasına ortadan ikiye bölüyoruz.
* Şimdide şurup uygulamasına geçiyoruz.
* 40 gram su, 30 gram şeker, 3 ml limon suyunu fırça ile hamura yediriyoruz.
* Limon reçelini alıp kekimize güzelce yayıyoruz.
* Pastayı rulo şeklinde yuvarlıyoruz.
* Yağlı kağıda sarıp bir iki saat dolapta bekletiyoruz.
* Afiyet olsun.

**LİMONLU RULO KEK**

**Malzemeler**

Limonlu Rol Reçeli

* 2 yumurta sarısı
* 55 gram şeker
* 1 limon kabuğu rendesi
* 1 tutam tuz
* 10 gram mısır nişastası
* 60 gram süt
* 45 gram limon suyu
* 25 gram tereyağı
* Vanilya
* Gıda boyası ( İsteğe bağlı )

Nemli Rulo Kek

* Kalıp ölçüsü 38\* 29 cm
* 30 gram beyaz çikolata ( 3 yemek kaşığı)
* 40 gram süt ( 2 yemek kaşığı + 2 çay kaşığı)
* 25 gram bitkisel yağ ( 2 yemek kaşığı)
* 3 yumurta sarısı
* 15 gram şeker ( 1yemek kaşığı)
* 63 gram kek unu ( 1/3 su bardağı + 2 yemek kaşığı) – Kek unun yoksa 55 gram çok amaçlı un + 8 gram mısır nişastası ile değiştirilebilir.
* 1 gram kabartma tozu ( ¼ çay kaşığı )
* 3 yumurta akı
* 45 gram şeker ( 3 yemek kaşığı + ½ yemek kaşığı)

Limon Şurubu

* 40 gram su
* 30 gram şeker
* 3 ml limon suyu veya limon likörü