

# Lamington

Toplam 80 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk 12 kişilik Orta ~214 kcal Açılış 2/10

Lamington, kek küplerinin çikolata glazüre batırılarak hindistan ceviziyle kaplandığı Avustralya'nın en tanınan pastane tatlılarındandır.

## Malzemeler

### Kek için

- 250 gr Un
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı Toz şeker

### Glazür için

- 120 gr Bitter çikolata
- 120 ml Süt

### Kaplama için

- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi

## Yapılışı

- Sade keki pişirip tamamen soğutun, keserken kırılmaması için.
- Keki eşit küplere kesin ve tel ızgarasının üstüne alın.
- Çikolata, süt ve şekeri 4 dakika ısıtarak glazür hazırlayın.
- Kek küplerini glazüre batırarak fazla sosu süzdürün.
- Küpleri hindistan cevizine bulayın yüzey açılmaması için.
- Lamingtonları 20 dakika dinlendirin, kaplama ele bulaşmasın.

### PÜF NOKTASI

Keki bir gün dinlendirmek glazüre batırırken kırılmalarını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kahve yanında sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

