AĞLAYAN KEK

4 adet yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
3 kahve fincanı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardagı süt
1 paket krem şanti
1 su bardagı soguk süt
2 su bardagı su
2 su bardagı toz şeker
3 çorba kaşıgı kakao
1 çorba kaşıgı un
süslemek için; hindistancevizi

Yumurta ve tozşekeri mikserle çırpın. Vanilya ve kabartma tozunu ekleyip, tahta kaşıkla azar azar un ilave ederek karıştırın. Orta büyüklükte yuvarlak ve yağlanmış kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Soğuması için kenara alın. Soğuduktan sonra üzerine 1 su bardağı sütü gezdirin. Başka bir kapta krem şanti ile sütü mikserleyin. Krem şantiyi kekin üzerine yayın. Kakao sos için su, tozşeker, kakao ve unu bir tencereye alın. Devamlı karıştırarak pişirin. Yeniden karıştırıp soğutun. Soğuyan kakao sosu krem şantinin üzerine yayın. Üzerini hindistancevizi ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

Fotoğraf "feris" tarafından gönderildi. 18.02.2021

© lezzetler.com tarif no:69391 • adı:Ağlayan Kek • gönderen:zatinur • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:18