# BARDAKTA MUHALLEBİLİ KEK

Kek için:
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
Muhallebi için:
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı süt
1 vanilya
1 çorba kaşığı margarin

Mikser kabına yumurtaları kırıp üzerine toz şekeri dökelim ve iyice çırpalım. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyip hamurumuzu tamamlayalım. Yağlanmış kağıt bardaklara hamurumuzu paylaştıralım. Bardakları tam doldurmayalım. Kabarma payı ayıralım ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirelim. Kekimiz pişerken biz de muhallebinin yapımına başlayalım. Tencereye un, şeker ve sütü alalım, çırpalım ve tencereyi ocağa alıp karıştırarak muhallebiyi pişirelim. Kıvamı koyulaşınca ateşten indirelim ve margarin ile vanilyayı ekleyip soğumaya bırakalım. Soğuyan muhallebiyi mikserle çırpalım. Pişen keklerimizi soğutalım ve bardaklardan çıkarıp üzerlerinden bir parça kapak keselim ve kekleri tekrar bardakların içine yerleştirelim. Herhangi bir oyacakla keklerin ortasını boşaltalım ve hazırladığımız muhallebiyi keklerin içlerine dolduralım ve kestiğimiz kapakları tekrar kapatalım. Keklerimizi buzdolabına kaldırıp 1 saat kadar beklettikten sonra bardaklardan çıkarıp servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:132992 • adı:Bardakta Muhallebili Kek • gönderen:savaş say • indirme tarihi:10.05.2024 - 14:18