BONİBONLU KEK

4 adet yumurta
4 fincan şeker
4 fincan un
2 fincan yoğurt
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı sıcak su
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket supangle
750 ml süt
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
2 kutu bonibon
1 küçük kase çikolatalı draje
5-6 adet eti puf

4 yumurtanın aklarını ayırın. Mikserle krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpın. 1 paket krem şantiyi 1 su bardağı soğuk sütle iyice çırpıp buzdolabında bekletin. 4 yumurtanın sarısını, 4 fincan şekeri ve 2 yemek kaşığı sıcak suyu mikserle 7-8 dakika kadar (şekerler eriyene kadar) çırpın2 fincan yoğurtu ekleyip karıştırın.
4 fincan unu eleyerek ekleyin, 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilyayı da ekleyip karıştırın.
2 yemek kaşığı margarin ve en son daha önceden çırptığınız yumurta aklarınıda ekleyin. Fırın kabınızı iyice yağlayıp unladıktan sonra önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Fırından çıkan kekinizi ortada ikiye bölün. Arasına 750 ml. süt ve 1 paket supangle ile hazırladığınız kremayı ve çikolatalı drajeleri yerleştirerek kestiğiniz kekle üzerini kapatın. Kekin üst kısmını krem şantiyle kaplayın. Bonibon ve eti puflarla süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:131986 • adı:Bonibonlu Kek • gönderen:fido • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:59