



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGU KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
Kreması için :
1 litre süt
5 yemek kaşığı şeker
5 yemek kaşığı mısır nişastası
5 yemek kaşığı hindistancevizi
1 paket margarin

Yumurta ve şekeri beyazlaşana kadar çok iyi çırpıyoruz.

Kuru malzemeleri elekten geçirerek ilave ediyoruz.

Tahta kaşık kullanarak hafiften malzemeler özleşene kadar karıştırıyoruz.

26 cm lik yağlanmış kelepçeli kalıba hamuru boşaltıp 150 dereceli fırında pişiriyoruz.

Bu arada süt, nişasta ve şekeri sürekli karıştırarak bir-iki taşım kaynayana kadar pişiriyoruz. Ilıyınca içine hindistancevizini katıyoruz.

Pişen keki ortadan ikiye kesiyoruz. Kalıpla aynı çapa sahip çukur bir kaseye kestiğimiz üst katı oturtuyoruz, elimizle yerleşmesini sağlıyoruz.

Ortaya kremayı doldurup ikinci kat kekide üzerine oturtuyoruz> Varsa kalan fazlalıkları bıçakla kesip çıkartıyoruz.

Üzerini streç filmle örtüp muhakkak bir gece buzdolabında bekletiyoruz.

Servis edeceğimiz zaman ters çevirip dilimliyoruz.

