



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KREM ŞANTİLİ KEK

MALZEMELER

1,5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
5 yumurta
1 kabartma tozu
1 vanilya
surubu:3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
limonun ceyreği

YAPILIŞI

Şeker, yumurta, un ,kabartma tozu, vanilya dan hamur elde edilir.Hamur yağlanmış kalıba dokulerek 180 derecede pambesinceye kadar pisirilir.Bir kurdan yardımıyla kontrol edebilirsiniz. Kek fırından cıkınca kalibinda sogumaya bırakılır, kek soguduktan sonra enlemesine ortadan ikiye kesilir. Bir parçası keki pisirdigimiz kaba geri koyulur ve üstüne krem santimiz eklenir (tup krem santi kullananlar için 1 tup yeterli. Evde yapılan paket krem santilerden ise isteğe göre 1 yada 2 paket yapılabilir) Keki diğer yarısı üstüne kapatılır. Soguk surup kekin üstüne dokulur. Buzdolabında sogumaya bırakılır. Soguk olarak servis yapılır.

[ML® Şantili Vişneli Kek için tıklayın](#)