



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı vişne
1 çay bardağı parça çikolata
Üzeri için:
80 gram labne peyniri

Yumurtaları ve toz şekeri bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. dondurulmuş vişneleri ve parça çikolata içine katılıp bu baza kıvamındaki karışım kağıt kalıplara paylaştırın. Kap kek için hazırlanan Tepsiye yalpi kağıtlar yerleştirin ve içine karışımdan döküp 160 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. Bu arada üzerine erimiş çikolatayı yada labne peyniri çırpıp krema gibi kullanıp değişik süsleme şekerleri ile süsleyin.