



GLUTENSİZ KEK

Kek için:

- 3 adet yumurta
- 9 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı sıcak su
- 120gr glutensiz un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı margarin

Kreması için:

- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı pirinç unu
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1+1/4 su bardağı süt
- 100 gr labne peyniri

Keki ıslatmak için:

- Yarım su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı nescafe
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Kek için, yumurtalar ve tozşekeri çırpıp sıcak suyu ilave edin, yağı da ekleyin.

Unu ve kakaoyu ekleyip karıştırın.

Yağlanmış kelepçeli kalıba hamuru dökün.

175 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin.

Pişen keki tabağa aktarın.

Bir bardakta nescafe, tozşeker ve suyu karıştırın.

Kekin üzerini nescafe karışımı ile ıslatın.

Krema için, bir tencerede yumurta, un ve şekerini karıştırın.

Sütü yavaş yavaş ilave edin.

Mikserle pürüzsüz hale getirin.

Unlu karışımı ağır ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Ocaktan alıp hafif ılınınca labne peynirini ekleyin ve mikserle çırpın.

Kekin üzerini krema ile kapatın.

Biraz kakaoyu tel süzgeçten geçirerek üzerine serpin.



