



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ KEK

Kek için:

150 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 çay kaşığı vanilya ekstratı

1 + 1/4 su bardağı pudra şekeri

3 adet yumurta

2+1/4 su bardağı un

3/4 su bardağı+2 çorba kaşığı süt

Turuncu gıda boyası

2 çorba kaşığı elenmiş toz kakao

1 çay bardağı damla çikolata

Üzeri için:

1 paket toz krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

Turuncu gıda boyası

Tereyağını derin bir kaba alıp mikserle çırparak kabartın. Vanilya ekstratı ve pudra şekerini yağa ekleyip mikserleyin. Yumurtaları teker teker yedirin. Elenmiş un ve 3/4 su bardağı sütü ekleyin. Mikserle çırparak tüm malzemenin iyice karışmasını sağlayın. Karışımı üçe bölün ve birini sade bırakın. İkinci karışıma turuncu gıda boyası ekleyip karıştırın. Üçüncü karışıma ise kakao ve 2 çorba kaşığı sütü yedirin. Küçük muffin kalıplarına 3 karışımdan eşit miktarda koyup üzerine damla çikolata serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında içini çekene kadar pişirin. Üzerini süslemek için krem şanti, soğuk süt ve gıda boyasını mikserle çırpın. Mermer keklerin üzerini süsleyip servis yapın.

