



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN KEK

- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1.5 Çorba Kaşığı Kakao
- 2 Çorba Kaşığı Süt
- 3 Fincan Toz Şeker
- 3 Fincan Un
- 4 Adet Yumurta
- Kreması İçin:
- 1 Paket Krem Şanti
- 1 Su bardağı Süt
- Sosu İçin:
- 1 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Su bardağı Su
- 1 Su bardağı Süt
- 1 Çorba Kaşığı Un

İlk olarak Keki hazırlayalım önce yumurta ve şekeri çırpın. Sonra 2 çorba kaşığı sütü ve kakaoyu ilave edin. Biraz çırpıktan sonra ununu koyup tekrar çırpın. En son kabartma tozunu koyup güzelce çırpıktan sonra yağlanmış tepsiye bosaltıp 175 derece ısıtılmış fırına koyun.30 dakika sonra alın ve sıcak kekin üstüne 2 su bardağı sütü her yerine gezdirerek boşaltın. Sonra soğumaya bırakın. Kek soğuduktan sonra önceden hazırlanmış krem şantiyi üzerine sürün.Sosu için hepsini koyup karıştırı karıştırı pişirin. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kekin üstüne boşaltın. Buzdolabında biraz beklettikten sonra servise yapabilirsiniz.

