



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN KEK

4 adet yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
3 kahve fincanı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı un
süslemek için; hindistancevizi

Yumurta ve tozşekeri mikserle çırpın. Vanilya ve kabartma tozunu ekleyip, tahta kaşıkla azar azar un ilave ederek karıştırın. Orta büyüklükte yuvarlak ve yağlanmış kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Soğuması için kenara alın. Soğuduktan sonra üzerine 1 su bardağı süt gezdirin. Başka bir kaptaki krem şanti ile sütü mikserleyin. Krem şantiyi kekin üzerine yayın. Kakao sos için su, tozşeker, kakao ve unu bir tencereye alın. Devamlı karıştırarak pişirin. Yeniden karıştırıp soğutun. Soğuyan kakao sosu krem şantinin üzerine yayın. Üzerini hindistancevizi ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "feris" tarafından gönderildi. 18.02.2021