



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN KEK

4 yumurta
3 fincan şeker
3 fincan un
1,5 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı süt
1 paket kabartma tozu
kreması:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
sosu:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı kakao

Keki için önce yumurta ve şekeri çirpin. Sonra 2 çorba kaşığı sütü ve kakaoyu ilave edin. Biraz çırpıktan sonra ununu koyup tekrar çirpin. 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 karıştırarak karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kekin üstüne boşaltın. Buzdolabında biraz beklettikten sonra servise yapabilirsiniz



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 23.02.2021