



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN KEK

4 yumurta
3 kahve fincanı şeker
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı süt
3 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
1 paket krem şanti
1 paket çikolata sosu
krem şanti ve çikolata sosu için yeterince süt
1,5 su bardağı süt

4 yumurta, 3 kahve fincanı şeker, 2 yemek kaşığı kakao, 2 yemek kaşığı süt, 3 kahve fincanı un ve 1 paket kabartma tozunda bir hamur elde edilir ve yağlanmış kare derin bir borcama dökülüp önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirilir. 1 paket hazır çikolata sosu tarife göre hazırlanır ve karıştırılarak soğumaya bırakılır. 1 paket krem şanti 1 su bardağı sütle hazırlanır. Kek pişince fırından çıkar çıkmaz hemen servis edilecek şekilde kesilir ve beklemeden üzerine 1,5 su bardağı süt dökülür. Sütten sonra yine hemen krem şanti sürülür ve üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz çikolata sosu dökülür. Soğuyunca buzdolabında bekletilir.



Fotoğraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020