



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KAKAOLU KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı tozşeker
1 su bardağından bir parmak eksik süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
125 gram margarin
1 paket kakaolu kek karışımı
2 paket toz kremşanti
2 su bardağı ananas suyu
10-12 dilim konserve ananas

Yumurta ve tozşekeri 3-4 dakika çırpın. Ardından sütü, sıvıyağı ve oda sıcaklığındaki margarini ekleyerek biraz karıştırın. Son olarak kakaolu kek karışımını ilave edip 2-3 dakika hızlı devirde çırpın. 30x30 cm'lik yağlanmış kalıba aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Piştiğinde çıkartıp, soğumaya bırakın. Üzeri için; toz kremşantiyi ananas suyu ile çırparak krema haline getirin. Soğuyan kekin üzerine ananasların yarısını yerleştirin. Üzerine kremayı yayın. Kremanın üzerine kalan ananasları da yerleştirdikten sonra kare şeklinde dilimleyin. Buzdolabında yarım saat dinlendirip servis yapın.