



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARTAN KEKTEN KEK TABANLI SUPANGLE

Artan bir kek  
1 litre süt  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 kahve fincanı un  
1 kahve fincanı buğday nişastası  
1 kahve fincanı mısır nişastası  
3 yemek kaşığı kakao  
1 yumurtanın sarısı  
80 gram bitter çikolata  
1 paket vanilya

Keki kase sayısına göre dilimleyin ya da küp küp doğrayın ve kenara alın.

Sütün 1 bardak kadarını tencereye aktarın.

Yumurta sarısını ilave edip güzelce çırpın.

Şeker, kakao, nişastalar, un ve vanilyayı ilave edip karıştırın.

Kalan sütü de ilave edip kaynayana kadar pişirin.

Küçük parçalara ayırdığınız bitter çikolatayı da tencereye ekleyip eriyene kadar çırpın.

Kaselerin dibine kek parçalarını yerleştirin.

Üzerini supangle ile tamamlayın.

Tatlılarınızı soğuması için bir süre bekletin. Servis ederken üzerini dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

