



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATA SOSLU VE MUZLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

250 gr tereyağı
4 yumurta
220 gr toz şeker
1 çay kaşığı vanilya esansı
250 gr kek unu
80 ml süt
Krema için:
140 gr krem peynir
100 ml krema
85 gr yumuşatılmış tereyağı
250 gr pudra şekeri
2 tatlı kaşığı vanilya
Üzeri için:
1 muz
Beyaz çikolatalı sos için
250 ml krema
125 gr beyaz çikolata
1 çay kaşığı vanilya esansı

Beyaz çikolatalı sos için, krema ve beyaz çikolatayı küçük bir tencerenin içine alın. Kısık ateş üzerinde çikolata eriyene kadar tahta kaşıkla karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp vanilya esansını ekleyip karıştırın. Sosu ılınana kadar arada karıştırın. Kek katları arasına süreceğiniz krema için, krem peynir, tereyağı ve kremayı bir kaba alıp mikserle çirpin. Pudra şekerini azar azar ekleyip çırpma devam edin. Vanilyayı ilave edip 2 dakika daha çirpin. Kremayı buzdolabına alıp soğutun. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, şeker ve vanilyayı büyük bir kaseye alıp mikserle çirpin. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin. Elenmiş un ve sütü iki kerede karışıma ekleyip mikserle çirpin. Harcı içi yağlanmış 20 cm çapında kelepçeli kek kalıbına doldurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Keki fırından alıp soğutun. Keki enine dört parçaya kesin. Kek katlarının arasına kremayı paylaştırıp sürün. En üst kata uzun, ince dilimlenmiş muz dilimlerini dizin. Beyaz çikolata sosunu muz dilimlerinin üzerine gezdirip servis yapın.



