



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CANAVAR KEKLER

2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
150 gr margarin
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
3 paket krem şanti
3 çay bardağı süt
Yeterince mavi renk gıda boyası
1 paket fındıklı bisküvi
Yeterince damla çikolata

1. Öncelikle un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ayrı bir kaba eledikten sonra bir kenara alın.
2. Daha sonra yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.
3. Süt ve yağı ekleyip karıştırmaya devam edin.
4. Karıştırdığımız un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyerek çırpın.
5. Hamuru kek kalıplarına paylaştırıp 170 °C ayarlı fırında pişirin.
6. Kekleri pişirdikten sonra soğutun ve krem şantileri 3 çay bardağı sütle çırpın.
7. Gözleri için biraz ayırıp kalan kremayı mavi gıda rengi ile renklendirin.
8. İnce uçlu krema torbası ile keklerin üzerini doldurun.
9. Gözleri için ayırdığınız beyaz krema ile göz yapıp ortalarına damla çikolata batırın.
10. Bisküvileri de ortadan 2 ye bölün ve ağız olarak yerleştirin.

