



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SANDVIÇ

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

Kreması için:

200 ml krema  
1 paket toz krem şanti

Biraz bal

Keki için:

1 adet büyük boy yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı yoğurt

Yaklaşık 1 su bardağı un

1 paket vanilin

1 paket kabartma tozu

2 yemek kaşığı kakao

Öncelikle kremayı hazırlamak için, bir kasede kremayı ve toz krem şantiyi iyice çırpın. Daha sonra balı ekleyip karıştırın. Hazırladığınız kremayı buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Keki için yumurtaları ve toz şekeri bir kasede çırpın. Sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip karıştırın.

Un, vanilin, kabartma tozu ve kakao ekleyerek homojen bir karışım elde edene kadar karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız kek hamurunu, yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dökün ve önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Kürdan testi yaparak pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.

Kek piştikten sonra soğumaya bırakın. Ardından keki dikdörtgen dilimlere kesin.

Kek dilimlerinin arasına hazırladığınız kremadan sürün ve sandviçleri birleştirin.

