



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COCOSTAR KEK

Hamur için:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı ılık su

2 çorba kaşığı kakao

1 kabartma tozu

Aldığı kadar un

Topları hazırlamak için:

1 yumurta akı

2 çorba kaşığı toz şeker

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çorba kaşığı labne peynir veya krem peynir

Aldığı kadar hindistancevizi

İlk olarak toplarımızı hazırlayalım. Bunun için bir kabın içine yumurta akı, şeker, sıvıyağ ve peynirimizi alalım. Üzerine azar azar hindistan cevizi dökerek kaşıkla karıştıralım. Ele yapışmayan kıvama gelince karışımdan ceviz büyüklüğünde topar yapalım ve kenarda bekletelim. Şimdi sıra geldi kekimizi hazırlamaya. Mikser kabına yumurtaları alıp üzerine toz şekeri ekleyelim ve mikserle çırpalım. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyelim ve kek hamuru hazırlayalım. Hamurumuzun yarısını yağlanmış kek kalıbına dökelim. Üzerine hazırladığımız toparları yerleştirelim ve kalan hamuru tekrar kalıba dökelim. Ve kekimizi önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirelim. Daha sonra fırından çıkarıp soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapalım.

