



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COCO STAR KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
yarım su bardağı eritilmiş margarin
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat üzerine yarım limon suyu
1 çay bardağı kek fırından çıkınca ıslatmak için süt
Kreması için :
Yarım litre süt
6 çorba kaşığı irmik
1 çay bardağı şeker
2 su bardağı hindistancevizi
2 yemek kaşığı sana margarin
Üzeri için:
1 paket bitter çikolata (80 g)
2 yemek kaşığı çokokrem

Öncelikle yumurta ve şeker 5 dakika çırpılır, yoğurt, kakao ve yağ eklenip çırpılır un, kabartma tozu, karbonat (üzerine yarım limon suyu sıkılır) konur ve karıştırılır. Yağlanmış orta boy dikdörtgen borcama dökülüp 170 derecede pişirilir. Fırından çıkınca üzerine soğuk süt kaşık kaşık gezdirilir. Kek pişerken süt ve irmik ocağa konarak kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir kaynayınca şeker konur 1-2 dakika kaynatılıp ocaktan alınır. Tereyağı ve hindistancevizi eklenir yağ eriyene kadar karıştırılır. Kek ılıyınca üzerine krema düzgünce yerleştirilir. Çikolatayı ve çokokrem beraber benmari usulu eritip kremanın üzerine yayın ve biraz soğuyunca çatalla şekil yapın dolapta bir süre dinlendirip servis yapın.