



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KEK

- 3 Adet yumurta
- 3 Kahve fincanı Toz Şeker
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Kakao
- 500 gr Vanilyalı Dondurma
- 1 Çorba kaşığı margarin
- 1 Paket krem şanti
- 1 Su Bardağı süt

Çırpma kabına un ve üzerine 3 yumurtayı ekleyip yavaşca karıştırınız, sonrasında sıra ile toz şeker, süt, sanayağı ve en son kakakoyu ekledikten sonra iyice karıştırınız. Karışım tek renk olduktan sonra 10dk kadar oda sıcaklığında bekletiniz. Karışımın yarısını bir borcama, diğer yarısını ise diğer bir aynı boyuttaki borcama dökünüz.

Borcamlar 20dklık 175 derecede fırında pişirilirdikten sonra soğumaya bırakılır. Oda sıcaklığına yakın bir dereceye ulaşan borcamlardaki kekleri çıkarıp , tepsi üzerinde buzdolabında yarım saat tutunuz.

Almış olduğumuz hazır vanilyalı dondurmayı ekmek dilimleri büyüklüğünde soğuk bir bıçak ile dilimleyiniz ve buzdolabından çıkardığınız kek kalıbının üzerine yayıyoruz ve diğer kek kalıbıyla kapatıp üzerine 1 su bardağı sütle hazırlanmış krem şantiyide döküp buzluğa kaldırıyoruz. Ve dondurmali kekimiz hazır.

