



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KEK

1 su bardağı pudra şekeri,
2 adet yumurta sarısı,
5 çorba kaşığı su,
2 çorba kaşığı sıvıyağ,
1 paket vanilya,
1 su bardağı un,
1 paket kabartma tozu,
2 çorba kaşığı kakao,
2 adet yumurta beyazı,
1 tutam

tuz.

Çikolata sosu için:

2 çorba kaşığı kakao,
1 çorba kaşığı kahve,
3 çorba kaşığı pudra şekeri,
1 çorba kaşığı eritilmiş margarin

Pudra şekeri ve yumurta sarısını karıştırın. Su, sıvıyağ ve vanilyayı ilave edin. Karıştırmaya devam edin. Sıvıyağ ve vanilyayı ayrı bir kaptaki karıştırıp, karışıma ekleyin. Kakao, un ve kabartma tozunu katın. Tüm malzemeyi çırpın. Son olarak yumurta beyazını ve tuzu köpük haline gelene dek karıştırın. 26 cm. çapındaki fırın tepsisini yağlayıp unlayın. Hazırladığınız karışımı tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında yarım saat pişirin. Keki fırından aldıktan sonra biraz soğutup ortadan ikiye kesin. Bir bardağı kekin üzerine koyup yuvarlak şekiller çıkarın.

Ayrı bir kaptaki çikolatalı sos malzemelerini iyice çıkartın. Yuvarlak kestiğiniz 1 adet kekin üzerini hazırladığınız sosu sürün.

Üzerine sosa bulduğunuz bir parça daha kek koyun. En üste 1 top dondurma yerleştirin. Çikolata sosunu ilave edin. Diğer kekleri de bu şekilde hazırlayın.