



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## ESPRESSO KEK VE DONDURMA KEYFİ

1 orba kaşığı hazır kahve (15 ml)  
1 orba kaşığı kaynar su  
2 orba kaşığı tereyağı (40 g)  
40 g esmer şeker (2 çorba kaşığı)  
1 adet yumurta  
50 g un (1 kahve fincanı)  
1/2 çay kaşığı kabartma tozu  
1 orba kaşığı krema (15 ml)  
4 top Carte d'Or Kaymaklı Dondurma.

Kahveyi kaynar suda eritin ve soğumaya bırakın. Karıştırma kabına tereyağı ve şekeri koyup karıştırın. Yumurta ve kabartma tozunu ekleyin. Yavař yavaş unu ilave edin ve metal bir kaşıkla karıştırın. Krema ve erimiş kahveyi de ekleyip iyice karışmasını sağlayın. 4 adet kalın espresso fincanını yağlayın. Hazırladığınız karışımı paylaştırın. Derince bir fırın tepsisine fincanları dizin. 1/3'ü suda kalacak şekilde sıcak su doldurun. Önceden 180°C'de ısıttığınız fırınında 40 dakika pişirin. Kúrdan yardımıyla pişip pişmediğini kontrol edin. Eđer üstleri fazla kızarırsa folyo ile örtün. 2-3 dakika soğumaya bırakın. Fincan tabaklarına yerleştirip sıcak kekinizi Carte d'Or Kaymaklı Dondurma ile servis yapın. İsteğe göre üzerini okolatalı sos ile süsleyebilirsiniz.