



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖKKUŞAĞI KEKİ

2 Adet yumurta
160 Gr. çikolata
1 Paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı seker
1 su bardağı krema
1 su bardağı sıvı yağ
200 Gr. labne peyniri
1 Yemek Kaşığı margarin

Kekin Yapılışı: Yumurta, toz şeker ve yağ en az 15 dakika yüksek derecede çırpıyoruz, şekerler iyice eridikten hemen sonra, unu ve vanilyayı karıştırma kabımıza alıyoruz, 2 ila 3 dakika çırpıttıktan sonra erittiğimiz çikolatayı da karıştırma kabımıza ekleyip 5 dakika kadar daha çırpıyoruz. 20 cm.lik kalıbımızı margarinle iyice yağladıktan sonra hazırladığımız karışımı bu kalıba döküp üzerini düzgünleştiriyoruz.

Gökkuşağının Yapılışı: 2 adet yumurtayı 1 su bardağı toz şeker ile karıştırıp peynirimizi ekledikten sonra iyice karıştırmaya devam ediyoruz, buzdolabında soğuttuğumuz kremamızı da ekleyip akıcı ve güzel bir görünüm elde edene dek çırpıyoruz. Elde ettiğimiz karışımı küçük kaplara ayırdıktan sonra üzerine renkli gıda boyalarımızı ekliyoruz, dikkat etmeniz gereken şey her farklı kaba farklı renkte gıda boyası katmak olacaktır. Bir kabın içerisine eklediğiniz gıda boyasını kaşık yardımı ile iyice karıştırdıktan sonra başka bir kaşık yardımı ile diğer kaptaki gıda boyalarını da karışıma bulandırıyoruz. Elde ettiğimiz farklı renklerdeki karışımı kekin üzerine yavaşça döküp bütün hamuru dikkatli bir şekilde kapatıyoruz. Daha fazla karıştırmadan önceden 160 derecede ısıttığımız fırınımızın orta yerine kabımızı bırakıp yarım saat kadar pişmesini bekliyoruz. Pişen gökkuşağı kekimizi bıçakla çok fazla kekimize sürmeden dilimliyoruz. İsterseniz üzerini Hindistan cevizi veya taze fıstıklarla da süsleyebilirsiniz.