



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ KEK

5 adet yumurta
250 gram pudra şekeri
2 paket vanilya
250 gram tereyağı
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı süt
2.5 çorba kaşığı kakao
Üzerine:
1 paket çikolata
Krem şanti

Yumurta sarılarıyla beyazlarını ayırın. Geniş bir kaptaki yumurta sarılarını, tereyağı, şekeri ve vanilyayla birlikte köpük köpük olana dek yaklaşık yarım saat çırpın. Soğuk sütü azar azar ekleyin. Daha sonra önceden karıştırdığınız un ve kabartma tozunu ekleyin. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını köpük gibi olana dek çırpın. Hamurun üzerine ekleyin. Hamuru ikiye ayırın. Birine kakao ekleyin ve karıştırın. Yağlanmış tepsiye un serpin. Kakaosuz hamuru tepsiye yayın. Kakaolu hamuru üzerine ekleyin. Önceden ısıtılmış orta ısıda fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine erittiğiniz çikolatayı dökün. Krem şanti ile süsleyip, servis yapın.
