



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ RENKLİ KEK

5 adet yumurta
2 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket krem şanti
2 su bardağı pudra şekeri
250 gr tereyağı
2.5 su bardağı un
Yarım su bardağı süt
2.5 çorba kaşığı kakao
2 paket (80gr.lık) bitter çikolata

Geniş bir kaptan yumurta sarılarını, tereyağı, pudra şekeri ve vanilya ile birlikte köpük köpük olana dek, yaklaşık yarım saat çırpın. Azar azar soğuk sütü ekleyin. Daha sonra, önceden karıştırdığınız un ve kabartma tozunu ilave edin. Ayrı bir kaptan, yumurta aklarını köpük köpük olana dek çırpın. Sonra diğer 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 180 derece fırında, kontrol ederek pişirin. Fırından aldıktan sonra, üzerine benmari usulü erittiğiniz çikolatayı gezdirin. Krem şanti ile süsleyerek servis yapın.