



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMPARATOR KEKİ

Kek için:

3 adet yumurta

2 su bardağı un

1 su bardağı mısır nişastası

1 su bardağı eritilip, ılıtılmış margarin

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 poşet krem şanti

1 su bardağı süt

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı portakal suyu

2 yemek kaşığı pudra şekeri

Süslemek için:

20 adet hazır yuvarlak tatlı bisküvi

1 su bardağı kiraz

4-5 adet çilek ve kayısı

Öncelikle kek için derin bir kabın içinde yumurta ve şekeri 3-4 dakika çırpalım. Üzerine margarin ve süt ekleyerek 1 dakika daha karıştıralım. Un, mısır nişastası, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyerek, iyice harmanlayalım. Sonra da içi ve etrafı yağlanmış fırın kalıbına kek hamurunu aktararak, 175 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirdim. Keki dışarı alıp, soğumasını bekleyelim. Daha sonra üzerine; pudra şekeriyle iyice karıştırılmış portakal suyunu gezdirerek ıslatalım. Öte yandan başka bir kaptaki krem şantiyle sütü, iyice katılaştıncaya dek çırpalım ve kekin her tarafına sıralayıp, taze meyvelerle süsleyerek servis yapalım.