



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSVEÇ KEKİ

3 Su Bardağı un
2 Su Bardağı toz şeker
2 tatlı kaşığı karbonat
6 yemek kaşığı kakao
1,5 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı soğuk su
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı vanilya
1 Paket çikolatalı Puding (üzeri için)

Kek için hazırladığımız kuru malzemeleri ayrı bir kaptaki karıştırıyoruz, Sıvı malzemeleri de ayrı bir kaptaki karıştırıyoruz. Sonra karıştırdığımız sıvı malzemeleri yavaş yavaş kuru malzemelerimizin üzerine dökerek karıştırıyoruz. En önemli kısımlardan bir tanesi keki koyacağımız tepsimizin her tarafını güzelce yağlıyoruz ve kek hamurumuzu tepsiye döküp önceden 175 Dereceye ayarladığımız fırınımızda kekimizi 30-40 dakika kadar pişirelim. Kek fırında pişerken diğer yandan pudingi tarife uygun pişirelim. puding biraz soğuduktan sonra kekin üzerinde güzelce dökelim puding in tamamının bitmesi gerekmiyor artanı kalabilir. Biraz daha farklılık katmak istiyorum diyorsanız puding dökmeden önce üzerine bir miktar krem şanti ekleyebilirsiniz sonradan üzerine puding ilave edebilirsiniz.



Fotoğraf "songün" tarafından gönderildi. 29.12.2017