



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KADİFE KEK

[img]https://www.cumhuriyet.com.tr[/img]

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı kakao
- Yarım çay kaşığından biraz fazla toz kırmızı gıda boyası
- 1 su bardağı + 1 su bardağından 2 parmak eksik un
- Kreması için:
  - 1 litre süt
  - 1 su bardağı şeker
  - 3 yemek kaşığı dolusu un
  - 3 yemek kaşığı dolusu nişasta
  - 1 paket sıvı krema (sıvı krema yerine 1 poşet toz krem şanti de kullanabilirsiniz)

İlk olarak muhallebiyi hazırlayıp soğumaya bırakalım.  
Muhallebi için krema dışındaki malzemeleri alıp karıştıralım.  
Kaynamaya başlayınca muhallebimizi soğumaya bırakıyoruz.  
Bu ara kek için yumurta ve şekeri bolca çırpalım.  
Yağ ve sütü ekleyip karıştıralım  
Kakao ve gıda boyasını da ekleyip tekrar karıştıralım.  
Son olarak un, kabartma tozu ve vanilyayı ekliyoruz.  
Yağlanmış her hangi bir tepsiye harcımızı alıp 170 derecede yaklaşık 35-40 dk pişirelim.  
Kürdan ile pişip pişmediğini ortasından test edelim.  
Pişen kekimizi soğumaya bırakalım.  
Daha sonra dilimleyip robotta hepsini çekelim.  
Kalıbımızın alt kısmına çekilmiş kekimizin yarısını düzgün ve eşit şekilde yayalım.  
Hafif elimizle bastıralım.  
Kalıp yerine yuvarlak borcam da kullanabilirsiniz.  
Soğuyan muhallebiye kremayı ekleyip çırpalım.  
Kekimizin üzerine muhallebiyi dökelim ve yayalım.  
Kalan çekilmiş kekimizi de en üst kata döküp eşit şekilde düzenleyelim.  
Bir gece buzdolabında dinlendikten sonra servis yapabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:176743 • adı:Kadife Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 03:41