



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ÇİKOLATA KAYMAK KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1,5 su bardağı un
1 çay bardağı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 çay bardağı tozşeker
6 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı süt
1 adet yumurta
Kreması için:
6 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya

Tereyağı, tozşeker ve yumurtayı krema kıvamını alıncaya kadar çirpin. Un, kakao, kabartma tozu, vanilya ve kalan tüm malzemeyi nazikçe karıştırarak birleştirin. Yağlanmış kalıplara ya da pişirme kağıdına hamuru paylaşın. 170 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin. Kremayı hazırlamak için; tereyağının yarısı, vanilya ve pudra şekerini iyice çirpin. Kalan tereyağını ekleyerek çirpmaya devam edin. Krema sıkacağına koyduğunuz kremayı kekler soğuyunca üzerlerine sıkarak servis yapın.

