



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE KREMALI KEK

- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket kakao
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Paket vanilya
- 2 Adet yumurta
- 4 Yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Su Bardağı un
- Kreması İçin:
- Yarım su bardağı su
- 2,5 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı granül kahve
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 paket krem şanti

Keki için yumurtalarla şekeri iyice çırpın, daha sonra içine sıvı yağ ve süt ilave edip karıştırın. Unu, kakaoyu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyin. Unlu karışımı yumurtalara azar azar ilave edip karıştırın, ardından hamuru yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın. Keki önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Kreması için tencerede 1,5 su bardağı sütü, nişastayı, unu ve şekeri kısık ateşte pişirmeye başlayın. Kahveyi suda eritip tencerenin içine ilave edin. Krema koyu bir kıvama gelince ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde kalan süt ile krem şantiyi hazırlayın. Krema şantiyi soğuyan kremanın içine ekleyip iyice karıştırın. Kremayı soğuyan kekin üzerine sürüp servis yapın.

