



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU SÜRPRİZ KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı kakao
Yarım limon suyu
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
Muhallebi için:
1 çay bardağı un
1 çay bardağı şeker
2 su bardağı süt

Yumurtaları mikser kabına alıyoruz üzerine şeker ekliyoruz ve mikserle çırpmaya başlıyoruz. Daha sonra su sıvıyağ ve kakao ekliyoruz çırpmaya devam ediyoruz. Kabartma tozu ve yavaş yavaş un ekliyoruz tekrar çırpıyoruz. Yaşlanmış unlanmış kek kalıbına döküp önceden ısınmış 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Muhallebinin yapılışı Tencereye un şeker ve sütü alıp çırpıyoruz orta ateşte kıvamı koyulaşana kadar pişiriyoruz. Ateşten alıp soğumaya bırakıyoruz. Soğuyunca blenderdan geçiriyoruz. Kekimizin üzerinden yuvarlak bir parça kesiyoruz ve kekin içini muhallebimiz sıgacak kadar boşaltıyoruz. Ayrı bir kaba 2 çorba kaşığı muhallebi alıyoruz ve kalan muhallebiyi kekin içine dolduruyoruz kestiğimiz kapağı kapatıyoruz. Ayırdığımız muhallebiye 1 çay bardağı kadar süt ekliyoruz ve kıvamını akışkan hale getiriyoruz. Kekimizi ters çevirip servis tabağına alıyoruz üzerine akışkan hale getirdiğimiz muhallebiyi gezdiriyoruz ve dilimleyerek servis yapıyoruz.

