



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU YAĞSIZ KEK

Malzemeler:

3 tane yumurta

1,5 su bardağı tozşeker

2 su bardağı un

1 paket kakao

1 çay bardağı süt

1 tane kabartma tozu

KREMASI İÇİN:

2 su bardağı su

1,5 su bardağı tozşeker

1 paket kakao

2 kaşık un

Ayrıca kek ile kremanın arası için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Kek hamurunun bütün malzemeyi mikserle çırpıp yağlanmış unlanmış tepsiye boşaltıp 180 derecede pişiriyoruz. Sıcakken üzerine 1 bardak süt döküyoruz. Kremanın malzemelerini puding gibi pişiriyoruz ve soğutuyoruz. Krem şantiyi hazırlıyoruz, soğumuş olan kekin üzerine sürüyoruz. Soğumuş olan kremayı krem şantinin üzerine döküyoruz. Üzerine hindistancevizi serpiyoruz.

[ML® Yağsız Kek için tıklayın](#)