



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPLI SANDVIÇ KEK

1/2 su bardağı yumuşamış margarin
1 su bardağı esmer şeker
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1/3 su bardağı kakao
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
Tuz
1 su bardağı buttermilk
1 su bardağı buttercream
Yeteri kadar kalp şekerleme

Margarini ve şekerini krema kıvamına gelene kadar yaklaşık 3 dk. orta hızda mixer ile iyice çırpın. Yumurta ve vanilya özütünü ekleyin, karıştırın.

Başka bir kaptan un, kabartma tozu, karbonat, tuz ve kakaoyu eleyin. Kuru karışımın yarısını margarin karışımına ekleyip karıştırın. Buttermilki ilave edin ve karıştırın. Kalan kuru karışımı da ilave edin ve özleşene kadar karıştırın. Hamuru kalp şeklindeki kalıplara 1-1,5 yemek kaşığı miktarda boşaltın.

Önceden 175 C'ye ısıttığınız fırında yaklaşık 8-10 dk. pişirin. Kekleri 8-10 dk. soğuduktan sonra kalıplardan çıkarın. İki kalp kekin arasına kremadan surun ve kenarlarını şekerlemeler ile süsleyin.

