



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ TOP KEK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı İçin için:toz şeker
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Çorba Kaşığı İçin için:krema
- 1 Tatlı Kaşığı İçin için:buğday nişastası

Ilık süt,yumurta,şeker,kabartma tozu,erimiş yağ ve 2 bardak un ile hamur çırpılıp silikon muffin kaplara yarısına kadar dökülür.175 derecede pişirilir.Kısık ateşte şeker karamelize edilir.Kahverengini alınca krema eklenir.Buğday nişastası da eklenip kıvam alınca altı kapatılır.Kek soğuyunca kalıplardan çıkarılıp krema bir şırınga yardımıyla keklerin içine enjekte edilir.Çikolata eritilip keklerin üzerine sürülüp renkli şekerlerle süslenir.Servis edilir.
