



KOLAY KUP KEK

250 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
400 gr. şeker
4 yumurta
1 çay kaşığı vanilya
250 gr. un
250 gr. kek un
250 ml. süt
200 gr. eritilmiş çikolata
SÜSLEME:
150 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
100 gr. süt
700 gr. pudra şekeri
1 damla gıda renklendiricisi (dilediğiniz renk)

Tereyağı ve şekerini çirpin. Daha sonra sırasıyla yumurta ve vanilyayı ilave edin. Ardından içine eritilmiş çikolata koyarak karıştırın. Son olarak un ve sütü içine koyarak hepsini çirpin. 165 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Süsleme için, bütün malzemeleri sırasıyla bir kaptaki karıştırın. Daha sonra pişen keklerin üzerini külah yardımıyla süsleyin. Son olarak en tepesine renkli drajeler serpiştirin.

Not: Keklerin süslemesini fırından çıkar çıkmaz yapmayın!

