



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SUPANGLEZ

Artık kek parçaları

Sosu için:

8 çorba kaşığı tozşeker

1 çorba kaşığı un

2 adet yumurta

150 gr. sütsüz acı çikolata veya 50 gr. kakao

2 su bardağı su

1 fincan vişne suyu

Artık kek parçalarını kaselerin dibine paylaşınız

Çikolata sosu için; bir tencereye şekeri, unu, 2 yumurta sarısını, kakao veya rendelenmiş çikolatayı koyup, iyice karıştırınız.

2 su bardağı suyu yavaş yavaş katarak karışımı eziniz.

Ateşe koyup, karıştırarak boza kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.

Ateşten alıp, içerisine vişne suyunu koyup, karıştırınız.

Kullanacağınız zamana kadar arasıra karıştırarak kaymak tutmamasını temin ediniz.

Çikolata sosunu kaselerdeki keklerin üzerine dökerek kaseleri soğumaya bırakınız.
