



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREM ŞANTİLİ KEK

MALZEMELER

1,5 su bardağı un
1 su bardağı seker
5 yumurta
1 kabartma tozu
1 vanilya
surubu:3 su bardağı seker
3 su bardağı su
limonun ceyreği

YAPILIŞI

Seker, yumurta, un ,kabartma tozu, vanilya dan hamur elde edilir.Hamur yağlanmış kaliba dokulerek 180 derecede pembesinceye kadar pisirilir.Bir kurdan yardimiyla kontrol edebilirsiniz. Kek firindan cikinca kalibinda sogumaya birakilir, kek soguduktan sonra enlemesine ortadan ikiye kesilir. Bir parcası keki pisirdigimiz kaba geri koyulur ve ustune krem santimiz eklenir (tup krem santi kullananlar icin 1 tup yeterli. Evde yapılan paket krem santilerden ise istege gore 1 yada 2 paket yapılabilir) Kekin diger yarisi ustune kapatilir. Soguk surup kekin ustune dokulur. Buzdolabinda sogumaya birakilir. Soguk olarak servis yapilir.

[ML® Şantili Vişneli Kek için tıklayın](#)
