



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BARDAK KEK

Mahican Çiğdem Ayalp

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 3 yemek kaşığı kakao
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Kreması için:
 - 2 yemek kaşığı nişasta
 - 2 yemek kaşığı un
 - 5 yemek kaşığı toz şeker
 - 1 paket toz krem şanti
 - 1 lt. süt

Yumurta ve şekeri mikser yardımıyla 5 dakika kadar çirpın. Yoğurt sıvıyağ ve kakaoyu ekleyin tekrar çirpın. Yeteri kadar karıştırdında un kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin kaşık yardımıyla kek harcını iyice karıştırın. Kek harcını bardaklara paylaşın. Bardakları yarıya kadar dolduruyoruz. 180 derece fırında pişmeye bırakın. Yaklaşık yarım saatte keklerimiz pişiyor kürdan ile kontrol edebilirsiniz. Pişen keklerin üzerini temiz bir bezle örtün ve ılıyana kadar bekleyin. Bu arada kremamızı hazırlayalım. Un nişasta şeker ve sütü tenceremize alalım. Karıştırma karıştırma koyulaşınca kadar pişirelim. Piştikten sonra içine 1 yemek kaşığı margarin ilave edelim ve soğumaya bırakalım. Yeteri kadar soğuyunca içine 1 paket toz krem şantiyi ilave edelim ve mikser yardımıyla 10 dakika kadar kremamızı çirpalım. İliyan kekleri bardaktan çıkaralım. Bardakları yırtarak kolay bir şekilde çıkarabiliyoruz bardakları tekrar kullanım diye düşünmeyin lütfen. Keklerimizin kabaran kısımlarını bıçak yardımıyla kesiyoruz ve içlerini kaşık yardımıyla oyuyoruz. Hazırladığımız keklerimizin içine kremayı dolduruyoruz. Kapaklı bir kaptaki muhafaza ediyoruz. Servis etmeden önce de kalan kremamızdan sıkma torbası ile üzerine bol krema sıkıyoruz.

