



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALİ KAKAOLU KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı seker
- 1 su bardağından biraz eksik siviyağ
- 1 su bardağı süt
- 2 kaşığı margarin
- 2 yemek kasığı kakao
- 1 tane kabartma tozu
- 1 tane vanilya
- 2 su bardağı elenmiş un

Yumurta ve seker iyice cirpilir, ardından sirasiyla siviyağ, süt ve margarin katılarak iyice cirpilir. Vanilya, un, kakao ve en son kabartma tozunun eklenmesiyle yağlanmış kelepçeli kek kalibinin içine dökülür. Önceden isitilmiş fırında 180 derecede pisirilir. Pisen kek soguduktan sonra üzerine bir tane kremsanti cirpilir ve sürülür. Ya da 200 ml. krema cirpilip sürülür.

3 yemek kasığı kakao, 3 yemek kasığı pudra sekeri, 3 yemek kasığı süt ve 1 yemek kasığı margarin iyice karistirilir ve bir tasım kaynatilir. İlk sıcaklığı gectikten sonra da kremsantinin üzerine sürülür.