



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI KEK

<https://www.sozcu.com.tr>

Pandispanya için:

4 yumurta akı

1 su bardağı un

1 su bardağından 2 parmak az şeker

8 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı süt

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

Pastacı kreması için:

Yarım kg süt

1 vanilya çubuğu yada toz vanilya

5 adet yumurta sarısı

1 su bardağından az şeker

Yarım su bardağı nişasta

Yarım su bardağı un

6 yemek kaşığı krema

Mandalina-limon rendesi

Çikolata sosu için:

2 paket bitter (%80 )

4 yemek kaşığı krema

4 yemek kaşığı tereyağ

Pandispanyayı yaparken önce tuz, şeker ve yumurta aklarını mikser ile hiç ara vermeden 8-10 dakika kadar çırpalım. Daha sonra içine tüm pandispanya malzemelerine koyup spatula yardımıyla kabarıklığı çok öldürmeden karıştıralım, tereyağladığımız kek kalıbına alarak önce 180 derecede 20 dakika, 150 derecede 10 dakika fırınıyoruz.

Bir tencereye çiğ krema hariç pastacı kremasının tüm malzemelerin koyup kıvam alana kadar karıştırıyoruz.

Hafif ılındıktan sonra akışkanlık miktarını istediğiniz gibi ayarlamak için çiğ kremayı ekleyebilirsiniz.

Benmari usulü erittiğimiz çikolataların içine krema ve tereyağını ekleyerek bir süre daha benmaride karıştırıyoruz.

Soğumuş pandispanyayı ekme bıçağı ile ortadan bölüyoruz. İstedığımız miktarda kremayı sürüp diğer parçayı üzerine kapatıyoruz. En son servis tabağına alıp üzerine çikolata sosunu ekledikten sonra servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:150700 • adi:Kremalı Kek • gönderen:muazzaf • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:50