



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜLAHTA KEK

- 2 adet yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- 2 kahve fincanı eritilmiş margarin
- 2 kahve fincanı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı damla çikolata
- 1 paket krem şanti
- 10-15 adet dondurma külahı

Yumurta ve şekeri rengi beyazlaşana kadar çırpın, yoğurt ve eritilen margarin yağını ekleyip biraz daha çırpın, un kakao ve kabartma tozu ekleyin hepsini koyu bir kıvama gelene kadar çırpın, damla çikolatasını ekleyip kaşıkla karıştırın. Fırın tepsisine külahları yerleştirin baton kek kalıbında daha rahat pişiyor külahların üzerinde bir parmak boşluk kalacak şekilde kek karışımını doldurun 150 derece fırında pişirin. pişen kekleri soğutun ve kremşantisini iyice sertleşene kadar çırpın ve sıkma torbası yardımıyla dondurma şekli vererek üzerlerine sıkın.

