



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE CANAVARLI KEK

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı seker
- 1 su bardağı sut
- 1 bardak sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yemek kasığı kakao
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 3 paket krem santi
- 3 çay bardağı sut
- 1 paket gıda boyası
- 1 su bardağı damla cokolata
- 1 paket fındıklı bisküvi

Öncelikle un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ayrı bir kaba eledikten sonra bir kenara alın.

Daha sonra yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Süt ve sıvı yağı ekleyip karıştırmaya devam edin.

Karıştırdığımız un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyerek çırpın.

Hamuru kek kalıplarına paylaştırıp 170 °C ayarlı fırında pişirin.

Kekleri pişirdikten sonra soğutun ve kremşantileri 3 çay bardağı sütle çırpın.

Gözleri için biraz ayırıp kalan kremayı mavi gıda rengi ile renklendirin.

İnce uçlu krema torbası ile keklerin üzerini doldurun.

Gözleri için ayırdığınız beyaz krema ile göz yapıp ortalarına damla çikolata batırın. (yada hazır olarak satılan göz şeklindeki şekerlerden kullanabilirsiniz.)

Bisküvileri de ortadan 2 ye bölün ve ağız olarak yerleştirin.