



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOLİPOP KEK

1 paket kakaolu kek
1 paket krema
1 paket sütlü ya da bitter çikolata
Küçük tahta çubuklar
Renkli pasta dekor şekeri

Keki robottan geçirin ve yoğurma kabına alın. İçine kremanın yarısını boşaltarak hamur kıvamını alana kadar karıştırın. Büyük bir beze haline getirin ve ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizde yuvarlayın, hafif silindirik bir şekil verin. Tepsiyeye yağlı kağıt serin, şekil verdiğiniz parçaları buraya dizin ve 15-20 dakika buzdolabında dinlendirin.

Hafif sertleşmiş olan hamur toplarınızı dolaptan çıkarın. Çikolatanızı benmari usulü eritin ve kekin bir ucunu çikolataya batırın ve çikolatalı kısım üste gelecek şekilde tekrar tepsiyeye dizin. Üstlerine çubuklar batırın. Kremanın kalan yarısını koyulaşana kadar çırpın, çubuklu keklerinizin çikolatasız kalan kısımlarını kremaya batırın ve bir parça köpüğün üzerine sap kısımlarını batırarak dikiin. Pasta süsleri serpererek renklendirin.

