



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİMOZA KEK

200 Gr Sana Klasik Kase

125 ml likör

100 gr şeker

1 Adet hazır kek kalıbı

1 Kase vanilyalı krema

1 Çay Bardağı su

Kek kalıbını ve kremayı hazırlayın.Pandispanya soğuduğunda yatay olarak 3 parçaya bölün.1 tanesi diğerlerinden daha ince olabilir.Üstteki en ince katın sert kısımlarını dikkatli bir şekilde kesin ve ufalayın,bir kenara ayırın.Likörü şeker ve suyla karıştırın.Kekin ilk katına serperek ıslatın.Keki bir servis tabağına yayın,üzerine vanilyalı krema sürün.Ortasına doğru sürerek ortasında bir tümsek yapın.Kalan kek katı ile üzerini kapatın.Kalan kremayı üzerine sürün.Bitirmek için kekin ufaladığınız sert kısımlarını kremanın üzerine serpin ve mimozaya benzetin.
