



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU BOMBA KEK

Malzemeler:

6 adet yumurta
6 kahve fincanı un
3 çorba kaşığı kakao
6 kahve fincanı şeker
2 adet muz

Kreması için:

6 çorba kaşığı mısır nişastası
7 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı un
1 kilo süt
3 çorba kaşığı hindistancevizi
Yarım paket margarin

Hazırlanışı:

Yumurta, şeker ve unu bir kaptan çırpın. Hamuru ikiye ayırın. Birine kakao katıp karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye kakaolu pandispanya hamuru tepsinin yarısını kaplayacak şekilde dökün. Sade hamuru da kakaolu hamurun yanına dökün. 170 derecedeki fırında pişirin. Pandispanya sıcakken bir kenarına 2 muz koyup rulo şeklinde sarıp dilimleyin. Bir kat ayırıp kalanı derin bir kaba sıkıca dizin. Kreması için; şeker, nişasta, un ve sütü çırpın. Muhallebi kıvamında pişirin. Kremayı hindistanceviziyle 5-10 dakika çırpın. Margarin ekleyin. Ilık kremayı kek dilimlerinin arasına dökün. Kalan keklerle üzerini kapatın. 1 gece buzdolabında bekletin. Çıkardıktan sonra ters çevirerek servise sunun.

[ML® Muzlu Kek için tıklayın](#)