



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KÜP KEK

Umutlu Hayat

4 yumurta
250 g seker
250 gr margarin
150 ml + 2 kasik süt
375 g un
1 paket kabartma tozu
2 kasik kakao
1 tutam tuz
150 g ici naneli cikolata(ben eti naneli cikolata kullandim 2 paket)
300 g Labne peyniri
200 g pudra sekeri
6 kasik nane esansı (çok hoş bir tad veriyor mutlaka kullanınız after eight yiyormuş gibi bir tadı oluyor kekiN)
80 gr sütsüz cikolata

Yag, seker ve tuz cirpilir.yumurtalar teker teker eklenir.Un ve kabartma tozu eklenir.Süt de ilave edilerek kek hamuru hazirlanir..Hamur ikiye ayrilir.Naneli cikolatalar ronnodan geçirilir ,kakao ve 2 kasik süt ile hamurun birine eklenir.Yaglanmis tepsiye (25 cm*35 cm büyüklüğünde borcama)ilk önce beyaz hamur daha sonra kakaolu hamur yayilir düzeltilir sonra çatal yada süsleme bıçağı yardimi ile tepside zikzaklar cizilir. 175° derecede yaklasik 45 dakika pisirilir.sogumasi icin bekletilir.Labne peyniri ve pudra sekeri karıştırılır,soguyan kekin üzerine sürülür ve sertlesmesi icin beklenir. Daha sonra karelere kesilir. Sütsüz cikolata benmari usulü ile eritilir.süsleme pompası ile istenen sekilde kekler süslenir.

[ML® Kúp Kek için tıklayın](#)