



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRENSES TATLISI

Keki için:

4 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 fiske tuz

Keki ıslatmak için:

2,5 su bardağı süt

Üzeri için:

1 paket çikolatalı sos  
450 mililitre süt

Yumurtaların sarısı ile beyazını ayırın.

Yumurta beyazlarını bir fiske tuz ile köpük kıvamını alana kadar çırpın.

Bir yandan çırpıma devam ederken bir yandan yumurta sarılarını teker teker yumurta beyazlarına ilave edin.

Son olarak şekeri ekleyip 4-5 dakika daha çırpın ve mikseri kapatın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip köpüğü söndürmeden spatula ya da tahta kaşıkla alttan üste doğru dikkatle karıştırın.

Kare fırın kabının tabanına yağlı kağıt serin ve fırın kabına her tarafı eşit olacak şekilde kaba yayın.

Fırını 160 derecede ısıtıp tatlınızı 20 dakika kadar pişirin.

Kekiniz pişince fırından çıkarıp ılınmasını bekleyin.

İlininca kalıptan çıkarıp ters çevirin ve sütü her tarafına dökün.

Buzdolabına kaldırdığınız kek soğurken siz çikolata sosunu hazırlayın.

Çikolata sosunu 450 mililitre sütle pişirip koyu bir kıvam elde edin.

İlininca keki buzdolabından çıkarıp sosu kekin üzerine döküp yayın.

Dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

