



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF CUP

Ada iek

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı şeker
- 1 şişe maden suyu
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 2 paket kabartma tozu
- 1 paket renkli süslemeler
- 1 paket krem şanti

2 yumurtayı derin bir kaba kırıyoruz iyice ırttıktan sonra 1 bardak şekerimizi ilave ediyoruz ve ırmaya devam ediyoruz ta ki şeker ile yumurta krema şekline gelene kadar. 1 bardak yağımızı yavaşça aynı zamanda ırmaya devam ederek ilave ediyoruz. İyice krema kıvamına gelince kakao vanilya ve kabartma tozunu bir kapta karıştırıp sonra kek hamuruna ekliyoruz. Küçük kek kalıplarını yağlıyor ve az az kaplarına dolduruyoruz. Fırını önceden 180 dereceye ayarlayıp 10 dk ısıttıktan sonra kekleri fırına koyabilirsiniz. İlk 15-20 dk hiç açmadan pişirin daha sonra ayarını yavaş yavaş düşürerek 30 dk ya süreyi tamamlayın. (30 dk sonra hemen fırından kekleri çıkarmayın 20 dk dinlensinler.) Kekler dinlenirken krem şantiyi hazırlayıp dolapta 10 dk dinlendirdikten sonra soğumuş olan keklerin üzerine şekil vererek sıkabilirsiniz isteğe bağlı olarak çeşitli pasta süsleri kullanabilirsiniz.

