



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RENKLİ KEK

125 g margarin  
150 g şeker  
170 g un  
3 yumurta  
3 ymk kakao  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
3 yemek kaşığı süt  
600 ml şekerli krema  
5 toz jöle

Margarini şekerle karıştırın. Yumurtaları tek tek ekleyin. Unu toz kakao ile karıştırın ve karışıma parça parça ekleyin, süt ile birbirini izleyecek şekilde. Tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Karışımı 21 cm çaplı yağlanmış yuvarlak bir pişirme kabına yerleştirin. 30 - 35 dakika 170 derecede pişirin.

Piştikten sonra süngerimsi keki çıkarın ve soğumaya bırakın. Keki iki kat kesin.

Her toz jöleyi bir bardak suda çözün. Her birini bir saat ara ile yapın böylece önceki kat sonrakini dökmeden önce şekillenebilir.

Yaklaşık 125 ml şekerli kremayı çırpın (çok katı olmasın), şekillenmiş jöleyi ekleyin ve iyicene karıştırın. Bu karışımı bir kek katına dökün ve buzdolabına koyun. Karışım şekillendiğinde bunu diğer kek katı ile de yapın.

Diğer süngerimsi kek kısmı ile kapatın ve diğer kremayı dökün ve jöle katlarını tek tek yerleştirin. En üste biraz şekillenmiş jöle dökün ve keki buzdolabına yerleştirin.

---