



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHLEPLİ KEK

- 1 yemek kaşığı margarin
- 3 adet yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- 3 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı su
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı sahlepl
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Muhallebi için:
- 2 su bardağı süt
- 1 kahve fincanı un
- 1,5 kahve fincanı şeker
- Üzeri için:
- 2 poşet kremşanti
- 1,5 su bardağı soğuk süt
- Keki ıslatmak için:
- 1,5 su bardağı soğuk süt

Yumurta ve şekeri çırpın, diğer kek malzemelerini de ekleyip çırpıma devam edin. Yağlanmış unlanmış kare yada yuvarlak bir borcama kekinizi dökün ısıtılmış 180 derecede pişirin.

Keki fırından alın ve sıcakken sahlepli soğuk sütü üzerine dökün. Muhallebi için süt, un ve şekeri karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra yağ ve vanilyayı ekleyin. Soğumaya bırakın.

Soğuyan muhallebiyi mikser ile iyice çırpın. Kremşanti ve sütü de ayrı bir kabta çırpın. Daha sonra muhallebi ile kremşantiyi karıştırarak beraber çırpın ve kekin üzerine dökün. Dolapta iyice soğuduktan sonra dilediğiniz şekilde süsleyerek (ben bitter çikolatayı benmari eritip süsledim) servis yapın.

