



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ KEK

25 gr margarin
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
500 ml süt
1 kahve fincanı un
1 yemek kaşığı nişasta
2,5 fincan şeker
150 gr bitter çikolata
150 gr süt kreması
25 gr hindistancevizi

3 yumurta ve şekeri kabarcıca kadar çırpın, süt ve margarin ekleyip karıştırın. Ardından kuru malzemeleri eleyerek karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip karışımı üzerine dökün. 175 derecede ısınmış fırında pişirin. (takribi 20 dk.)

İç Krema: 500 ml süttten 1 kahve fincanı ayırın ve nişasta hariç tüm malzemeyi tencerede pişirmeye başlayın. Koyulaşmadan önce nişastayı ayırdığınız sütle açın ve pişmekte olan karışıma ilave edin ve kaynatın. Ocağın altını kapattıktan sonra tencereyi soğuk su dolu bir kaptta soğutun.

Çikolata Sos: 150 gr süt kremasını ocakta kaynatmadan ısıtın altını kapattıktan sonra bitter çikolataları ekleyin. Kek ve kremlar soğuduktan sonra bir kalıp yardımıyla ya da bıçakla keki kesin. Sonra da ortadan ikiye kesin içine iç kremadan sürüp üstünü kapatın. Üzerine de çikolata sos ve hindistan cevizi ekleyerek servise hazır hale getirin.

