



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ KEK

2 adet yumurta
1,5 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Kreması için;
1 paket sıvı krema
1 paket toz krem şanti
1 çay bardağı süt
2-3 damla limon suyu

Krema için gerekli bütün malzemeleri bir kaseye alın.
İstenilen kıvamda gelene kadar çırpıp buzdolabında bekletin.
Kek için bir kasede yumurta ve şekeri çırpın.
Üzerine sıvı yağ, kakao, süt, kabartma tozu ve vanilini de ekleyerek karıştırmaya devam edin.
Ardından unu da ilave ederek karıştırın.
Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Hazırladığınız karışımı da tepsiye dökün.
Önceden 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.
Kekinizi fırından çıkarınca istediğiniz büyüklükte dilimleyin.
Hazırladığınız kremayı iki dilim kekin arasına bolca sürün.
Dilerseniz ceviz veya fındıkla süsleyerek servis edebilirsiniz.

