



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK KEK

4 tane yumurta
1/2 su bardağı şeker
1 su bardağı soğuk süt
1 tane muz
1 paket krem şanti
3-4 tane taze veya kuru kayısı
1 avuç çekirdeksiz üzüm
1 avuç doğranmış ceviz
1 avuç damla çikolata
1 paket büsküvi
Üzerine hazır çikolata sosu
1 paket çilek sosu
1 avuç süsleme şekerleri

Yumurta aklarını ve sarılarını ayrı ayrı kaplarda düşük dereceden başlayarak iyice çırpın. beyazlara şekeri ilave ederek kar gibi olana kadar çırpın ve ayrı bir kapta krem şanti ve sütü iyice çırpın. Yumurtaları ve krem şanti yavaş yavaş birbirine karıştırdıktan sonra içine doğranmış veya kıyılmış bütün malzemeleri karıştırın ve streçlenmiş kek kalıbına malzemeyi bastırarak doldurun. Buzlukta donunca üzerini süsleyerek dilim dilim servis yapın.