



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUPANGLE

Keki için:

1 litre süt

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

2 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

1 paket vanilya

Krema için:

2 su bardağı süt

3 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

1 paket vanilya

Üzeri için:

Hindistancevizi veya çikolata rendesi (isteğe bağlı)

Öncelikle keki hazırlamak için bir eritilmiş margarin süt, toz şeker, un ve kakao karıştırılır.

Karışımı yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dökün ve düzleştirerek kek tabanını oluşturun. Soğuması için kenara alın.

Krema için, bir tencerede süt, toz şeker, un, nişasta ve kakao karıştırarak pişirin. Koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra içine tereyağı veya margarini ekleyin ve vanilyayı ekleyerek karıştırın.

Daha sonra kaselere kek dilimlerini parçalayarak koyun. Daha sonra soğumuş kremayı ilave edin.

Üzerini streç film ile kaplayarak buzdolabında en az 2-3 saat kadar dinlendirin.

Dinlenen supangle'ın üzerine hindistancevizi veya çikolata rendesi serpiştirerek servis yapın.

