



SUPANGLE

Keki için:
3 yumurta
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı ceviz
Muhallebisi için:
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
3 çorba kaşığı nişasta
150 gram siyah çikolata
1 paket vanilya

Yumurta, şeker ve kakaoyu iyice çırpın. Eritilmiş tereyağını ve unu ekleyip karıştırın, kabartma tozu, vanilya ve iri doğranmış ceviz parçalarını ilave edin. Kare ya da dikdörtgen fırın kabını yağlayıp unlayın, kek harcını içine dökün. 190 derecedeki, fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Bu arada küçük bir tencerede süt, nişasta ve şekeri koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içine siyah çikolata ve vanilya koyun. Soğuyan keki kare kare kesip kâselerin yerleştirin, supangleyi boşaltın, üzerini süsleyin.



Fotoğraf "minikkis" tarafından gönderildi. 14.08.2020