



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI PROFİTEROL

Kek için:

3 adet yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
3 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım kahve fincanı süt

Ortasına:

1 paket krem şanti
2 su bardağı süt

Çikolata sos için:

İki buçuk su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kakao

Öncelikle keki hazırlayalım. Bunun için yumurta ve toz şekeri çırpalım. Un, kabartma tozu, vanilya ve yarım kahve fincanı süt ilave edip, kek hamuru hazırlayalım. Hamura yağlanmış orta boy bir tepsiye dökelim. 180 derece fırında iyice kabarana dek pişirelim. Daha sonra soğumaya bırakalım. Bu arada, krem şantiyi 2 su bardağı sütle çırpalım. Aynı bir yerde de çikolata sosu hazırlayalım. Bunun için, süt, şeker, un ve kakaoyu karıştırarak pişirelim. Yine karıştırarak soğutalım (üzerinin kaymaktanmaması için). Soğuyan keki ikiye bölelim, ilk yüzünü de sütle ıslatalım. Diğer yüzünü onun üzerine kapatalım. En üste de çikolata sosu gezdirip servis yapalım. Afiyet olsun.