



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZ ŞANTİLİ KEK

3 adet yumurta
6 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 fiske tuz
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
Üçü bir arada kahve
1 çay bardağı su
1 poşet toz krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt

Yumurta ve pudra şekeri mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine süt, yumuşak tereyağı ilave edilir, biraz daha çırpılır. Sonra elenmiş un, tuz, elenmiş kakao, kabartma tozu ve vanilya konur. Kaşıkla alt üst edilerek karıştırılır. Bacasız yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırına verilir, 50 dakika kadar pişirilir. Bu arada soğuk süt ve krem şanti mikserle köpürtülür. Kahve suda eritilir. Kek fırından çıktıktan 10 dakika sonra kalıptan çıkarılır. Üzerine kahve gezdirilir. Hazırlana krem şanti yıldız uçlu krema torbasına doldurulur. Kekin yüzeyi dolana kadar sıkı sıkı yıldızlar sıkılır. Buzdolabında 2 saat dinlendirdikten sonra ikram edilir.