

Aglayan Kek

Malzemeler

4 Yumurta

1 su bardagi tozseker

1 bucuu su bardagi un

2 yemek kasigi sut

1 yemek kasigi siviyađ

2 yemek kasigi kakao

1 paket kabartma tozu

Kekin Ustune: 2 su bardagi sut

Beyaz kremasi icin;

1 paket kremsanti ve 1 su bardagi soguk sut veya

Yarim litre sut, 3 corba kasigi un, 3 corba kasigi sekerden yapilmis muhallebi

Cikolata sosu icin;

1 su bardagi sut

1 su bardagi su

3 corba kasigi toz seker

1 corba kasigi un

1 corba kasigi nisasta

2 yemek kasigi kakao

1 kibrit kutusu kadar bitter cikolata

Yapilisi

Yumurtalari tozsekerle iyice kabariu krema gibi olana kadar cirpalim.Sutu ve yagi ilave edip karistiralim.Un, kabartma tozu ve kakaoyu birlikte karisimin ustune eleyip hafif karistiralim.

Hafif yaglanmis dikdortgen yayvan kaliba dokup 170 derecede pisirelim.Firindan cikar cikmaz kurdanla her yerinden delip 2 bardak soguk sutu ustune gezdirelim.Kremsantiyi soguk sutle cirpip hazır hale getirelim.Cikolata sosu icin un, nisasta ve sekeri ufak bir tencerede karistiralim.Su ve sutu yavasca ekleyip muhallebi gibi pisirelim. En son icine cikolatayi atip eritem ve sogumaya birakalim.Kek soguduktan sonra krem santiyi kekin ustune yayalim.

Ardindan sosunu dokelim.Buzdolabinda 1-2 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis edelim. AFIYET OLSUN :)