

Aglayan Kek

Malzemeler

4 yumurta
3 fincan seker
3 SU bardagi un
1,5 corba kasigi kakao
2 corba kasigi sut
1 paket kabartma tozu
Kremasi icin
1 su bardagi sut
1 paket krem santi
sosu:
1 su bardagi sut
1 corba kasigi un
1 su bardagi su
1 corba kasigi kakao

Yapilisi

Keki icin once yumurta ve sekeri cirpin. Sonra 2 corba kasigi sutu ve kakaoyu ilave edin. Biraz cirptikten sonra ununu koyup tekrar cirpin. En son kabartma tozunu koyup guzelce cirptikten sonra yaglanmis tepsiye bosaltip 175 derece isitilmis firina koyun.30 dakika sonra alin ve sicak kekin ustune 2 su bardagi sutu her yerine gezdirerek bosaltin. Sonra sogumaya birakin. Kek soguduktan sonra onceden hazirlanmis krem santiyi uzerine surun. Sosu icin hepsini koyup karistira karistira pisirin. Kaynadiktan sonra ocaktan alip sogumaya birakin. Soguduktan sonra kekin ustune bosaltin. Buzdolabinda biraz beklettikten sonra servise yapabilirsiniz.