

Kakaolu Diyet Top Kek

Malzemeler

- İki adet yumurta
- o Bir adet yumurta aki
- o Bir su bardağı kahverengi toz şeker
- o Bir paket vanilya
- o İki tepeleme yemek kasığı toz kakao
- o Bir çay kasığı tuz
- o İki yemek kasığı sıvıyağ
- o 100 gr sade kekin (hazır paket)
- o İki adet orta boy tatlı elma

Yapılışı

Derince bir kek tarifleri karıştırma kasesinde tuz ve yumurta akını çırpın. Yumurta ve şekeri de ekledikten sonra kek tarifleri mikseriniz ile çırpın. sıvıyağı ekleyin ve çırpın. kekuna toz kakao ve vanilyayı ilave edin ve kek tarifleri mikseriniz ile iyice çırpın. Sıra elmaları hazırlamaya geldi. Kabuklarını soyup kup kup kestiginiz elmaları Orta boy bir tencerede suyu ekleyip, elmalar yumuşayınca kadar 3*4 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan indirin ve kek tarifleri kek harcınıza ekleyin ve kasıkla harmanlayın. Top kek kalıplarınızı yağlayın veya kâğıt kalıp kullanıyorsanız, kek hamurunuzu kabarmaya payını düşünerek kaplarına paylaştırın. 188 dereceli fırında 30 dakika pişirin. Arzunuza göre renkli kremayla servis edin.