

Karamel Soslu Kek

Malzemeler

2 yumurta

Yarım su bardağı seker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 cay bardağı sivi yağ

1 cay bardağı sut

1 su bardağı+yarım cay bardağı un

1 corba kasığı damla cikolata

SOS ICIN:

Yarım cay bardağı seker

1 cay bardağı krema

Yarım corba kasığı margarin

Yapilisi

Yumurtayı sekerle iyice cirpip önce sivi malzemeleri daha sonra da un ve kabartma tozunu, en son da damla cikolatasını ekleyip, kalibimize dökelim. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika hiç kapagini açmadan pisirelim. Sonra kontrol edebiliriz (kurdan ya da bıçak yardımıyla) pismemişse biraz daha fırında tutalım. Pistikten sonra sekeri bir küçük tavada karamelize edelim. Ardından yağını ve kremasını ekleyip sekeri iyice eriyene kadar kaynatalım. Karamelize edilen sekere krema ve yağ dokulunce katılacaktır ama korkmayın kaynarken yavaş yavaş eriyor. En son da kalıptan çıkardığımız keke bu sosumuzu dökelim. AFIYET OLSUN.:)