

Krem Santili Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1 su bardagi toz seker
150 gr margarin
Yarim su bardagi portakal suyu
2 Su bardagindan 2 parmak az un
1 paket kabartma tozu
1 paket krem santi

Yapilisi

Ilk olarak yumurta ve sekeri kopurene kadar cirpin.Bu karisima margarin ve toz kremsantiyi ekleyerek karistirmaya devam edin.Portakal suyu ve unu da ekleyip karistirin.Daha sonra kabartma tozunu da ekleyip karistirmaya devam edin.Yagladiginiz kek kalibina hazirladiginiz hamuru dokun.Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirin.Firindan cikardiktan sonra sogumaya birakin daha sonrada kaliptan cikarip servis edin.