

Kremali Havuclu Kek

Malzemeler

3 adet yumurta

1,5 su bardagi toz seker

1,5 su bardagi un

1 su bardagi ceviz

1 su bardagi havuc

1 tatli kasigi tarcin

1 cay bardagi sivi yag

1 paket kabartma tozu

istege gore 1 cay kasigi zencefil de katilabilir.

Krema icin;

2 su bardagi sut

1 corba kasigi nisasta

1 su bardagi toz seker

1 corba kasigi margarin

1 paket vanilya

1 adet portakal kabugu rendesi

Uzeri icin;

1 paket bitter cikolata

1 cay bardagi toz seker

1 cay bardagi su

1 corba kasigi margarin

Yapilisi

Once yumurta ve seker iyice cirpilir.Sirayla rendelenen havuc,ceviz, tarcin sivi yag un ve kabartma tozu katilarak karistirilir ve yaglanan kek kalibina dokulur.Yaklasik olarak orta dereceli firinda 45 dakika pisirilir.Daha sonra krema malzemeleri tencereye konularak surekli karistirilarak pisirilir.Soguduktan sonra blendirda 10 dakika kadar cirpilir.Kekin uzerine hazirladigimiz kremayi doktukten sonra uzeri icin cikolatali sos hazirlanir.Bunun icin once tencerede seker ve suyu kaynatalim. Ufaladigimiz cikolatayi ilave ederek eritelim..Margarini de kattiktan sonra biraz daha pisirerek ocagi kapatalim ve ilimaya birakalim.Ilindiktan sonra istedigimiz sekilde kekimizin uzerine dokerek susleyelim.Servise hazirdir.