

Kremali Havuclu Kek

Malzemeler

4 yumurta
1 su b. seker
Yarım su b. siviyağ
1 cay b. sut
2.5 su bardagi rendelenmis havuc
1 su bardagi iri parçalanmis ceviz içi
1 paket vanilya
1 cay kasigi tarcin (artirilabilir)
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un (3-3.5 su bardagi)
4 su b. sut
3 corba k. un
1 corba k. nisasta
5 corba k. toz seker
1 paket vanilya

Yapilisi

4 yumurtayi 1 su bardagi sekerle kopurene kadar cirpin.
Siviyağ ve sutu ekleyip cirpmaya devam edin.
Havuc,ceviz,tarcini ekleyin.
Un ve kabartma tozunu ilave edip karistirin.
Yaglayip toz seker serptiginiz tepside onceden isitilmis firinda 180 derece pisirin.
Sut,un,nisasta ve sekeri krema haline gelene kadar pisirin.
Kaynayip,koyulastiktan sonra ocaktan alin.
Vanilya ekleyip ilimasini bekleyin.
Ilik kekinizin uzerine,kremanizi dokun.
Soguduktan sonra hindistan cevizi ile susleyin.
Bir sure buzdolabindan bekletip servis yapin.