

Kremali Kek

Malzemeler

2 bardak un

2 paket kabartma tozu

Cok az tuz

348 g (1 1/2 Cup) soguk sut kremasi

3 oda sicakliginda yumurta

1 bardak seker

Damla cikolata (size bagli kullanmasaniz da olur)

Yapilisi

Firini 175 derecede isitmaya baslayin.Kalibinizi yaglayip unlayin.

Kucuk bir kapta un, kabartma tozu ve tuzu eleyin.

Mikser kabiniza kremayi koyup parlak sert tepeler olana kadar cirpin.

Yumurtalari tek tek ekleyin iyice cirpin.Vanilyayi ekleyip karistirin.

Kremali karisima once sekeri ekleyin ve karisana kadar cirpin.

Unlu karisimi spatula ile kremali karisima dikkatlice ekleyin ve karistirin.

Hamuru kaliba dokun ve 30-35 dakika pisirin.

Servis ederken pudra sekeri ile dekore edebilirsiniz.