

Limonlu Kar Yagdi Keki

Malzemeler

3 adet yumurta

1su bardagi tozseker

1su bardagi siviyağ

1 su bardagi sut

1 pk vanilya

Yaklasik 3,5 su bardagi Un

Sos Malzemleri:

3su bardagi sut

25 gr. kakao

Yarim su bardagi seker

Mantolamak icin:

Hindistan cevizi

Yapilisi

Oncelikle kek icin verilen yumurta ve sekeri cirpalim uzerine sirasi ile diger malzemeler ilave edelim akiskan kivamli bir kek harci elde edelim.Elde edilen harc orta boy firin tepsisine dokelim onceden isitilmis 170 derecelik firinda pisirelim.Sos icin; verilen malzemeler bir tencerede karistira karistira pisirelim ve pistikten sonra sogutalim.Firindan cikip soguyan kek kalp kalipla keselim.Her kalp kek her yani olmak suretiyle once kakaolu sosa, sonra hindistan cevizine bulayarak servis tabagin alalim.Bir saat veya tercihen bir gece dinlendirilip servis edilir.Afiyet seker olsun:)