

Pudingli Islak Kek

Malzemeler

4 yumurta
2 su bardagi seker
1 su bardagi siviyağ
1 paket kakao(50 gr)
1 su bardagi sut
1 kabartma tozu
1 vanilya
2,5 su bardagi un
Islatmak icin;
1,5 su bardagi sut
Uzeri icin;
2 paket puding veya supangle
6 bardak sut

Yapilisi

Yumurtalar ve seker,seker eriyene,kadar cirpilir.
Siviyağ,1 su bardagi sut,kakao ve vanilya eklenerek cirpmaya devam edilir.
Daha sonra un ve kabartma tozu eklenerek cirpilir ve kek karisimi yaglanmis tepsiye dokulur.Ben borcama doktum.Kek 160-170 derecede agir agir pisirilir.Kek pistikten sonra sicakken 1,5 su bardagi sutle her tarafi islatilir.Daha sonra 6 su bardagi sut ile 2 paket puding ocakta koyulasana kadar pisirilir.Islattigimiz kekin uzerine sicakken dokulur.Servis aninda uzeri hindistan cevizi ile suslenir.Afiyet olsun