

Sut Dilimi Tatlisi

Malzemeler

Keki icin malzemeler :

3 yumurta

1.5 su bardagi pudra sekeri

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi sivi yag

1?er paket kabartma tozu ve vanilya

2,5 yemek kasigi kakao

1.5 su bardagi un

Kremasi icin:

2 kutu krema (400-500gr kadar)

1 kutu krem santi (icindeki 2 poset de kullanılacak)

2 kasik bal

Yapilisi

Kek malzemeleri sirasi ile bir legende yavasca karistirip cirpalim.2 tane ayni boy buyuk firin tepsisine yagli kagit serelim kek hamurunu 2 tepsiye esit sekilde tepsiye dokelim. Incecik yarim ila 1 cm incelikte olsun. En fazla 10 dakika kadar pisirelim.Kek piserken krema, krem santiler ve 2 kasik bal kivam alana kadar cirpalim.Dolapta 1 saatte yakin bekletelim ve bu arada kekimiz de iyice sogumus olur.Soguyan kekin bir tanesinin ustune surelim diger tepsideki keki de uzerine dikkatlice kapatalim. Kenarlarini keserek duzeltelim dilimleyelim.Serin yerde bekletirseniz ve ertesi gune servis yapilirsada daha lezzetli olur.AFIYET SEKER OLSUN:)