AĞLAYAN KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 kahve fincanı süt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Islatmak için:
1,5 su bardağı süt
Üzeri için:
1 poşet toz krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
Sos için:
2 su bardağı su
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı un

Karıştırma kabına yumurta ve pudra şekeri konur, mikserle beyazlaşana kadar çırpılır.
Üzerine süt bırakılır, kısa süre karıştırılır.
Karışıma un, kakao, kabartma tozu ve vanilya elenerek ilave edilir.
Alt üst ederek karıştırılır, yağlanmış kek kalıbına ya da fırın kabına dökülür.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirilir.
Bu arada sos pişirilir; soğuk su, şeker, un ve kakao bir tencerede göz göz olana kadar pişirilir, soğumaya bırakılır.
Kek fırından çıkınca 15 dakika dinlendirilir. Sonra 1,5 su bardağı soğuk süt gezdirilir.
Başka bir kaba 1 su bardağı soğuk süt ve toz krem şanti konur. Mikserle köpük olana kadar çırpılır.
Kekin üzerine önce krem şanti sürülür. sonra soğuyan sos ortadan itibaren gezdirilir.
Kek buzdolabına konur, bir gece dinlendirilir.

Not: Ağlayan kekin sos malzemesi mutlaka soğutulmalıdır, aksi takdirde krem şantiyi eritebilir.