



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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.