BAKARA

2 Adet yumurta
2 Kahve fincanı toz şeker
1 Kahve fincanı kakao
1 Kahve fincanı sıvıyağ
2 Kahve fincanı yoğurt
1,5 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
Üzeri İçin;
Yarım kahve fincanı kek harcı
1 Su bardağı süt
2 Çorba kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı kakao
Ara Katı İçin;
1 paket krem şanti
1 Çay bardağı süt

Yumurta ve toz şeker çukur bir kabın içinde şeker eriyene kadar mikserle çırpılır.
Üzerine kakao, yoğurt, sıvıyağ, un, vanilya, kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir harç elde edilir.
Kek harcının içinden, 1 kahve fincanı ayrılır.
Kalan harç 18-20 cm. çapında, ortası delik olmayan yuvarlak, yağlanmış bir pasta kalıbına dökülür.
Önceden hafif ısıtılmış 165 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir.
Kek ılırken, küçük bir tencereye ayrılan, 1 kahve fincanı kek harcı, 1 su bardağı süt, 2 çorba kaşığı toz şeker ve 1 çorba kaşığı kakao konur, bir çırpıcıyla karıştırarak orta ateşli ocakta muhallebi kıvamından biraz sulu kıvama gelene kadar pişirilir.
Üst sos soğurken, ılımış kek enine kesilir. (üzeri kabarık olmuşsa, tümsek kesilerek düzleştirilir) Kekin alta gelen kısmı üste gelecek şekilde, üzerine hazırlanan sos dökülür.
Diğer parçanın üzerine, 1 çaybardağı sütle çırpılmış, 1 paket krem şanti sürülür.
Krem şantinin üzerine de üzerine sos dökülmüş parça yerleştirilir. Buzdolabının alt rafında en az 2 saat dinlendirilir, dilimleyerek servise sunulur.

Not: Kekin düzleştirilmek üzere kesilen tümsek parçası sup, dondurma gibi tatlılarda kullanılabilir.