



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

KAKAOLU SÜNGER KEK



4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım paket tereyağı
3  orba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fiske tuz
1,5 su bardağı un

- # Tereyağı eritilir ve soğumaya bırakılır. Sonra bu yağın bir kısmıyla kek kalıbı yağlanır.
- # Çukur kaseye 4 adet yumurta kırılır, pudra şekeri eklenir. Elektrikli mikser yardımıyla 3-4 dakika çırpılır.
- #  zerine elenmiş un, kabartma tozu, vanilya, tuz ve eritilmiş tereyağı eklenir. Mikserle çok kısa süre çırpılır.
- # Yağlanmış kalıba dökülür ve düzeltilir.
- # 165 derece derece fırına verilir. 35-40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına aktarılır.

Not: Bu kek pasta yapımında da kullanılabilir.