ÇİKOLATALI CEVİZLİ KEK

4 adet yumurta
150 gram bitter cikolata
2 yemek kaşığı kakao
3 su bardagı un
1 su bardagı çekilmiş ceviz içi
yarım su bardagı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
30 gram margarin
1 su bardagı süt
1 cay bardagı ayçiçek yagı
1 cay bardagı çekilmiş antep fıstıgı

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını şekerle birlikte karışım beyazlaşana kadar çırpın. Yumurta aklarına bir tutam tuz ekleyip kar gibi olana kadar çırpın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin, Yumurta sarılı karışıma sırasıyla eritilip soğutulmuş çikolata, kakao, un, çekilmiş ceviz içi, şeker, kabartma tozu, vanilya ve manı,unu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Süt ve ayçiçeği yağını ekledikten sonra mikserle çırpın. Karışımı içi yağlanmış ve ortası delik kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Keki kalıbının içinde soğutun. Çıkardıktan sonra Üzerine antepfıstığı serpip servis yapın.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017

© lezzetler.com tarif no:70276 • adı:Çikolatalı Cevizli Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:12