DONDURMALI YAĞSIZ KEK

4 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan tozşeker
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan süt
Türk kahvesi fincanıyla 3 fincan un
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
5-6 top diyet dondurma

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın, üzerine tozşekeri ekleyin. Tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla 1-2 dakika kadar çırptıktan sonra süt, un ve kakaoyu ilave edin. Kabartma tozunu da katıp çatalla hep aynı yöne doğru çırparak koyu muhallebi kıvamında bir karışım elde edinceye kadar çırpın.
Diğer taraftan, küçük boy bir kek kalıbını ya da 20 santim çapındaki cam ya da porselen fırın kabını 2 yemek aşığı sıvıyağla yağlayın. Kalıbın dibine ve yanlarına fırın kağıdı yerleştirin. (Fırın kağıdı serdiğiniz için yağ kullanmanıza gerek yok.)
Hazırladığınız kek karışımını kalıba akların. 5 dakika önceden 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında, iyice kabarıncaya kadar, 40 dakika pişirin. Keki fırından alıp soğumasını bekledikten sonra kalıptan çıkarın. Dilimleyip yanında diyet dondurmayla servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:100756 • adı:Dondurmalı Yağsız Kek • gönderen:turhan • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:19