ESPRESSOLU KEK

1,5 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı espresso
1 yemek kaşığı kakao
yarım kaşığı karbonat
1 tutam tuz
2 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
yarım su bardağı krema
80 gr çikolata
80 gr margarin
1 paket hazır çikolata sosu

Kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın ocaktan alın küp küp doğranmış margarin ve çikolataları ekleyin eriyene kadar karıştırın. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.
Un, kakao, espresso, karbonat ve tuzu bir kaba eleyin.
Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Çırpmaya devam ederken soğumuş kremalı karışımı yavaş yavaş ekleyin. Yüksek devirde iyice çırpın.
Kuru karışımıda yavaş yavaş düşük devirde çırpın karışımı birbirine iyice yedirin, kalıba dökün.
180 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dk pişirin. Pişip pişmediğini kürdanla kontrol edin. Eğer kürdan ıslak çıkıyorsa bir 5 dk daha pişirin.,,üzerine ılınınca hazır çikolata sosunu , dökün.

© lezzetler.com tarif no:125272 • adı:Espressolu Kek • gönderen:hayat usta • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:35