



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISLAK KEK

4 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 portakal suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
100 gram bitter çikolata
100 gram çiğ krema
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Yumurta ve şekeri 5 dakika kadar çırpın. Üzerine süt ve yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Portakal suyunu ve unu da üzerine ilave edin. Kabartma tozu ve vanilyayı da karışımın içine ekleyip çırpmayı sürdürün. Bu harçtan bir su bardağı kadarını ayırıp kakaoyu bu karışımla iyice karıştırdıktan sonra tekrar kek harcının içine dökün. Bu harcı da yağlanmış unlanmış kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca üzerine dökmek için bir kabin içinde çiğ kremayı ısıtıp içinde çikolatayı eritin ve karıştırın. Üzerine pudra şekerini de ekleyip bu sosu da fırından çıkan kekin üzerine dökün.