KAKAOLU HAVUÇLU KEK

Sahrap Soysal

4 adet yumurta
1.5 su bardağı esmer tozşeker (normal tozşeker de kullanılabilir)
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 adet küçük boy ince havuç
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
2 yemek kaşığı kakao
varsa 1 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
3 su bardağı tam buğday unu (yulaflı ya da çavdarlı un karışımı da kullanılabilir)

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırıp tozşeker ekleyin. Mikserin yüksek devriyle, en az 5 dakika kadar çırpın.
Üzerine sıvıyağ, süt, tarçın ve vanilya ilave edip 2-3 dakika daha çırpın.
Diğer taraftan, havuçları soyup rendenin iri delikli tarafıyla rendeleyin. (Tam 1 su bardağı dolusu rendelenmiş havuç olmalı)
Havuç, ceviz içi ve kuru üzümü de malzemelerin üzerine aktarıp tahta kaşık ya da plastik spatula yardımıyla karıştırın.
Un, kakao ve kabartma tozunu başka bir derin kaba aktarıp elle karıştırdıktan sonra yumurtalı karışımın içine katın. Malzemeleri kaşıkla iyice karıştırın.
Diğer taraftan, 20-25 santim çapındaki yuvarlak ya da 25-30 santim boyunda dikdörtgen bir fırın kalıbını yumuşak margarinle yağlayın.
Hazırlanan kek karışımını kalıba aktarın. Keki, 5 dakika önceden 175 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırında 40-45 dakika kadar pişirin. Keke bir kürdan sokup pişip pişmediği kontrol edin. Kürdan temiz çıkarsa kek pişmiş demektir.
Fırından alınan kekin soğumasını bekleyin ve kalıbından çıkarıp servise sunun.
Bu kekin üzerine eritilmiş beyaz çikolata, karamel sos ya da hazır vanilyalı sos gezdirilebilir.

© lezzetler.com tarif no:61963 • adı:Kakaolu Havuçlu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:14.05.2024 - 20:29