KAYISILI ÇİKOLATALI KEK

Malzeme
- 175 g Sana
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 20 adet kuru kayısı (taze kayısıda kullanabilirsiniz)
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 paket sütsüz çikolata

Hazırlanışı
1. Sütsüz çikolatayı rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Kayısıları yatayına ortadan ikiye kesin.
3. Derin bir kâsenin içerisine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp, şekeri ekledikten sonra bir çırpıcı veya mikser yardımı ile şeker, yumurtaların içerisinde eriyene kadar çırpın.
4. Şeker eridikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip, çırpmaya devam edin.
5. Daha sonra harcın içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kakaoyu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın.
6. Açılır kapanır kek kalıbının içine yağlı kağıt serip, içine kek harcının yarısını koyup, kaşığın sırtı ile düzeltin.
7. Kek harcının üzerine rendelenmiş çikolatanın yarısını serpin. Üzerine kayısıları dizin.
8. Kayısıların üzerine kalan rendelenmiş çikolataları serpip, önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35?40 dakika pişirin.
9. Pişen keki kalıbında en az 10 dak. soğutup, servis tabağına alın.
10. Arzuya göre krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29424 • adı:Kayısılı Çikolatalı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:07