MUZ SOSLU ÇİKOLATALI VE TARÇINLI KEK (VENEZUELA)

https://www.lezzetsirri.com

50 gr. bitter çikolata
1/2 su bardağı erimiş tereyağı
1 çorba kaşığı toz neskafe
5 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
2 tatlı kaşığı tarçın
muz sosu için:
4 olgun muz
1/4 su bardağı kahverengi şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
1/2 su bardağı krem
1 çorba kaşığı rom (tercihe bağlı)

Fırını 180 derecede, ortadan fazla olarak kızdırın. 20-22 cm. çapındaki altı yapışmayan bir kek kabının dibini yağlayıp bir kenara bırakın.
Derin bir tencerede suyu kaynatın. Çikolatayı ve tereyağını bu tencerenin içine sığacak küçüklükte, saplı bir tencereye koyun. Böylece elde ettiğiniz "bain-marie"de çikolata ve tereyağını karıştırarak homojen bir hale gelinceye kadar eritin. Tencereyi sudan alın ve içine toz neskafeyi ekleyip karıştırın ve bir kenara bırakın.
Yumurtaların sarısını beyazından ayırın. Yumurta sarılarını toz şekerle birlikte açık sarı ve koyu bir karışım oluncaya kadar çırpın. Daha önce hazırladığınız, biraz soğumuş olan çikolata karışımının üzerine ilave edin ve iyice karıştırın. Tarçını unla karıştırıp birlikte eleyerek, hazırladığınız yumurta ve çikolata karışımına katın.
Başka derin bir kapta yumurtaların beyazlarını, karbeyaz oluncaya kadar çırpın ve bir evvelki karışıma ekleyin. Kaşıkla çikolatalı karışımı, karbeyazın üzerine, aşağıdan yukarıya doğru çevirerek, kaşığı içinde döndürmeden karıştırın. Böylece karbeyazlarmız kırılmaz ve kabarma özelliğini kaybetmez. Karışımınız homojen bir görünüm alınca, daha önce yağlamış olduğunuz kek kabına boşaltın ve önceden kızdırdığınız fırına atın. Kekiniz pişinceye kadar hemen hemen 45 dakika pişirin. Kekin piştiğini anlamak için, ince ve sivri uçlu bir bıçağı veya bu iş için ayırdığınız temiz bir süpürge çöpünü kekinize batırın, bıçak veya süpürge çöpü yapışmadan kuru çıkarsa kekiniz pişmiştir. Kek bir parça soğuyunca, keki kabından çıkanp, fırının dışında, fırın ızgara telinin üzerinde soğumaya bırakın. Sos için; muzları soyup dilimleyin. Limon suyunu muzların üzerine gezdirin.
Yapışmaz bir tavayı kızdırın. İçine kahverengi şekeri atın. Şeker eriyip köpürmeye başlayınca içine muzları atarak karamelize edin. Daha sonra ısıya dayanıklı derin bir kaba koyun ve soğumadan bir çatalla ezerek koyu bir püre haline getirin.
Kremi bir parça çırpın ve karamelli mus sosunun içine ekleyin. Dilerseniz 1 çorba kaşığı rom da ekleyerek sıcak olarak soğumuş Çikolatalı ve Tarçınlı Kek'in yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39477 • adı:Muz Soslu Çikolatalı ve Tarçınlı Kek (Venezuela) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.04.2024 - 19:36