MUZLU PUDİNGLİ KAKAOLU SÜNGER KEK

8 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı un
1 paket kakao
125 gr. sana klasik yağ
sos malzemeleri:
1 paket muzlu puding
3,5 su bardağı süt
1 çay bardağı hindistan cevizi
50 gr. kek kalıbı yağlamak için sana klasik yağ

Kekimizi yapmadan önce fırınımızı 180 dereceye getiriyoruz ve yuvarlak kek kalıbımızın her yerini bolca margarinle yağlıyoruz.Bu hazırlıkları önceden yapmamızın sebebi kekimizin köpüğünün sönmesine izin vermeden hemen fırına sürmek. Kekimiz için,yumurtaların aklarını ve sarılarını biribirinden ayırıyoruz,aklarını çırpma kabımıza koyuyoruz,köpürene kadar mikserin yüksek ayarında çırpıyoruz,kabaran yumurta aklarına şekerimizi ilave edip 5 daikka çırpmaya devam ediyoruz.Yumurta sarılarımızı ve kabartma tozumuzuda ekliyoruz köpümüzün sönmemesine dikkat ederek 5 dakika daha çırıpıyoruz,unumuzu üç aşamada ilave ederek çırıpıyoruz ki kekimizin köpüğü sönmesin en son vanilyamızı ve kakaomuzu da ekliyoruz ve 2 dakika daha çırıpıyoruz.Kek hamurumuzu saat yönünde spatula yardımı ile karıştıyoruz.
Hamurumuzu kalıbımıza döküp fırınımızın alt üst fan ayarını açıp fırına atıyoruz.Kekimizin muhakkak fanda pişmesi gerekekiyor ki kabarıklığı gitmesin.Yaklaşık olarak 22 dakika kadar pişen kekimizi fırından çıkartıp alüminyum bir tepsinin üzerine ters çevirerek kalıptan çıkartıyoruz,soğuma aşamasında bizde pudingimizi hazırlayabiliriz.
Tenreyeye toz puding ve sütü ekleyerek kısık ateşte çırpma teliyle sürekli karıştırıyoruz.Kaynamaya başlayınca 2 dakika sonra altını kapatıyoruz.Ve sıcaklığı gidene kadar soğumasını bekliyoruz.Soğuyan pudingimizi kekimizin üzerine gezdirip hindistan cevizi ile süslüyoruz.

© lezzetler.com tarif no:88111 • adı:Muzlu Pudingli Kakaolu Sünger Kek • gönderen:kolay lokma • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:46