AĞLAYAN KEK

https://www.sabah.com.tr

4 yumurta
1.5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı süt
¾ çay bardağı kakao
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
Keki ıslatmak için:
2 su bardağı süt
Üzeri için:
1 paket kremşanti
1 paket çikolata sosu

İlk olarak krem şantiyi çırpın ve katılaşması için dolaba atın.
Geniş bir kapta yumurta ve şekeri mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın.
Ardından süt ve yağı ekleyerek malzemeler iyice karışana kadar tekrar çırpın.
Elekten geçirilen unu ekleyin, ardından kabartma tozu ve kakaoyu da karışıma ekleyin.
Kakaoyu karışıma yedirmek için iyice çırpın.
Dibini yağladığınız cam fırın kabına ya da fırın tepsisine karışımı dökün. Karışımın içerisindeki havayı çıkartmak için tepsiyi birkaç kez sert bir zemine vurun.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin.
Kek pişene kadar çikolata sosunu hazırlayın.
Fırından çıkan keke 2 su bardağı ılık sütü dökün ve keki oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Kek iyice soğuduktan sonra dolaptan çıkardığınız katılaşmış kremşantiyi sütünü çekmiş kekin üzerine dökün.
Ağlayan kekinizi istediğiniz gibi kesin. Üzerine çikolata sosu döküp servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:148703 • adı:Ağlayan Kek • gönderen:şans eseri • indirme tarihi:07.05.2024 - 10:26