ÇİKOLATA SOSLU SARI KEK

170 Gr Sana Hamurişi
6 Adet yumurta sarısı
1 Çay Kaşığı tuz
1 Su Bardağı süt
2 Paket kabartma tozu
1 Tatlı Kaşığı Sana Yağı
1 Çay Bardağı sıcak koyu süzme kahve, krema veya süt
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı pudra şekeri
25 gr Çikolata Sosu için : bitter çikolata
2 Su Bardağı toz şeker
3 Su Bardağı elenmiş kek unu
1 Paket vanilya

Orta boy 1 kasede yumurta sarılarını ve 1.4 su bardağı sütü hafifçe çırpın. Büyük 1 kasede unu, kabartma tozunu, vanilyayı, tuzu ve şekeri birleştirip birbirine karışana kadar çırpın. Oda ısısındaki yağı ve tereyağını ekleyip düşük hızda kuru malzemeler ıslanana kadar karıştırın. Mikserin hızını artırıp 90 saniye kadar kekin yapısının oluşması için karıştırmayı sürdürün. Yanlara yapışan hamurları alıp içine sıyırın. Yumurtalı karışımı 3 seferde, her seferinde 20 saniye kadar çırparak ekleyin Unlanmış ve yağlanmış kek kalıbınıza aktarıp üstünü düzleyin. Önceden ısıtılmış fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin. Çikolata Sosun Yapılışı: Ufak 1 tencereye 1 miktar su koyup kaynatın. Üstüne ısıya dayanıklı başka 1 metal kasede çikolatayı ve yağı koyup benmari usulü eritin. Ocaktan alıp kahve veya sütle ve vanilya ile çırpın. Pudra şekerinide ekleyerek tekrar ocağa alın. Kısık ateşte 10 dakikaya yakın bir süre karıştırarak tutun. Ocaktan alıp sürülebilir yada koyu kıvama gelene kadar karıştırın. Çatal yardımı ile kekin üzerine istediğiniz biçimde akıtın.

© lezzetler.com tarif no:79355 • adı:Çikolata Soslu Sarı Kek • gönderen:Doğa • indirme tarihi:19.05.2024 - 17:42