



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇİKOLATALI HAVUÇLU KEK

<https://www.droetker.com.tr>

İç malzeme:

2 adet rendelenmiş havuç  
0,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm  
0,5 çay bardağı kurutulmuş turna yemişi (cranberry)  
0,5 çay bardağı fındık kırığı  
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları  
0,5 çay kaşığı toz tarçın  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Hamur:

2 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
3 yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos  
2,5 su bardağı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Havuç, kuru üzüm, cranberry, fındık kırığı, çikolata parçaları, tarçın ve şekerli vanilini kaseye alıp karıştırın. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, toz şeker, süt ve sıvı yağ bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Elediğiniz unun 1,5 su bardağını ekleyin ve orta devirde 1 dakika çırpın. Üzerine iç malzemeyi ve kalan unu ekleyip kaşık ile karıştırın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Pişirme süresinin 15. dakikasında hamurun üzerini bıçakla uzunlamasına 1 cm derinliğinde kesin ve pişirmeye devam edin. Keki fırından alın, 10-15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğutma teli üzerine koyun.

Sosu 2,5 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin ve arada karıştırarak soğutun. Keki üzerine dökün ve arzuya göre kurutulmuş cranberry ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168362 • adı:Çikolatalı Havuçlu Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 19:42