



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- Yarım paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
- 1 paket Pakmaya Krem Şanti
- 1 çay bardağı soğuk süt
- 1 çay bardağı Pakmaya ŞefKrema

Öncelikle üzeri için tüm malzemeyi mikserle çırpın. Yoğun bir kıvam elde edince sıkma torbasına aktarın. Daha sonra kullanmak üzere buzdolabına kaldırın.

Yumurtaları, Pakmaya Pudra Şekeri, Pakmaya Kakao'yu, sütü ve sıvı yağı bir kapta karıştırın.

Karışımdan bir su bardağı kadarını ayırın.

Kalan karışıma unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edin. Mikserle pütürlü bir kıvam elde edene kadar çırpın.

Hazırladığınız karışımı yağlanmış, yuvarlak kelepçeli bir kalıba dökün. 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

Keki fırından alın. Uzun bir şiş yardımıyla kekin üzerini şişler kalıbın tabanına değmeyecek şekilde 7-8 yerinden delin. Ayırdığınız sulu karışımı kek soğumadan üzerine dökün. Tekrar fırına verin. 5 dakika sonra fırından alın.

Keki soğumaya bırakın.

Bu arada Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Oda ısısında soğumaya başlayınca kekin üzerine dökün. 1 saat beklettikten sonra üzerini önceden hazırladığınız kremalı krem şanti ile süsleyip servis yapın.

