ÇİKOLATALI ISLAK KEK

5 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata
Üzeri için:
Hindistancevizi

Yumurtanın sarısı ile beyazını ayrı kaplara alın. Derin bir kapta yumurta sarısı ile şekeri çırpın. Beyazını ayrı bir kapta köpürene kadar çırpın. Yumurta sarısı ile şekeri karıştırdığınız kaba sıvı yağ, süt ile elekten geçirdiğiniz un, kakao, kabartma tozu, vanilyayı ekleyin ve karıştırın. Tüm malzemelerin karıştığından emin olun. En son köpürttüğünüz yumurta beyazını da ekleyip spatula yardımı ile keki karıştırın. Yağlanmış borcama keki dökün ve 200 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Kürdan ile kontrol ederek piştiğinden emin olun. Kekiniz pişerken sosunu hazırlayabilirsiniz. Çikolatayı bir kaseye kırın, kaseyi de sıcak su dolu bir kapa oturtun. Çikolata eriyince içine tereyağını da koyup erimesini bekleyin. Ayrı bir kapta süt, şeker ve kakaoyu çırpın. Erimiş çikolatalı karışımı da ekleyip mikserle çekin. Pişen kekiniz ılıdıktan sonra üzerinde kürdanla delikler açın ve sosunuzu üzerine dökün. Kek, tüm sosu çekmeli. Sos çekildikten sonra üzerine hindistancevizi dökerek ister kare isterseniz de baklava dilimi şeklinde keserek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156333 • adı:Çikolatalı Islak Kek • gönderen:imsak • indirme tarihi:29.05.2024 - 08:53