ÇİKOLATALI ISLAK KEK

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı margarin
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı un
1 'er paket vanilya ve kabartma tozu
Süslemek için:
40 gr. bitter çikolata
8-10 adet siyah üzüm tanesi
2 çorba kaşığı kıyılmış badem
1 çorba kaşığı pudraşekeri

Yumurtaların sarısını ve akını ayırın. Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın ve kenara alın. Bir tencereye margarin, süt, tozşeker ve kakaoyu koyup ocağa alın. Bir taşım kaynadıktan sonra altını kapatın. Bu karışımdan 1 çay bardağını kenara ayırın. Kalan kısmına yumurta sarısı, un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını söndürmeden, tahta bir kaşıkla alttan yukarı doğru alarak hamura ilave edin. Hazırladığınız hamuru, yağlayıp unladığınız yuvarlak bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 30 dakika pişirin. 10 dakika bekletip ayırdığınız sıvı karışımı üzerine dökün. Çikolatayı benmari usulü eritip yağlı kağıda ince bir tabaka halinde yayın. Soğuduktan sonra istediğiniz büyüklükte parçalara ayırın. Üzümleri pudraşekerine bulayın. Keki çikolata parçaları, üzüm ve kıyılmış badem ile süsleyerek servis yapın.

Not: Kekin hamurunu hazırlarken, içine 4-5 çorba kaşığı kıyılmış badem ekleyebilirsiniz. Daha yumuşak bir kek hazırlamak isterseniz, üzerine döktüğünüz 1 çay bardağı kremayı arzunuza göre çoğaltabilirsiniz.

ML® Islak Kek için tıklayın

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2021