



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MİNİ KEK

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

Hamur:

- 1 çay bardağı un
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 2 yumurta akı
- 2 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
- 2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı fındık kırığı

Üzeri için:

- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Pişirme kalıbı (12 cm çapında, 6-7 cm yüksekliğinde)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdını 25x25 cm boyutlarında kesip kalıbın içine, kağıdın kenarları dışarda kalacak şekilde yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta akını ayrı bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde kar halini alıncaya kadar 2 dakika çırpın. Yumurta sarıları, toz şeker, sıvı yağ ve sütü ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine un karışımı ve şekerli vanilini ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Yumurta akını hamura azar azar ekleyerek kaşık ile köpüksü yapıyı söndürmeden alttan üste doğru yavaşça karıştırın. Çikolata parçaları, kuru üzüm ve fındık kırığını ilave edip kaşık ile yavaşça karıştırın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresinin 15. dakikasında kalıbı dışarı çıkarmadan biraz öne çekerek hamurun üzerini bıçakla çarpı şeklinde 1 cm derinliğinde kesin. Kalıbı tekrar fırına sürerek pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp kağıdı ile birlikte kalıptan alın ve soğumaya bırakın. Üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

