



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE TARÇINLI KEK

<https://yemek.name>

1+ 1/2 su bardağı damla çikolata
1 yemek kaşığı kakao
2 çay kaşığı tarçın
1+ 2/3 su bardağı şeker
170 gr margarin veya tereyağ (yumuşak halde)
3 su bardağı un
1 +1/2 çay kaşığı karbonat
1 +1/2 çay kaşığı hamur kabartma tozu
2 çay kaşığı vanilya aroması
1/2 çay kaşığı tuz
400 gr süt kreması
3 adet yumurta

Fırın 160 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır.

1/3 su bardağı toz şeker, damla çikolata, tarçın ve kakao bir kabın içinde karıştırılır.

Mikser haznesinin içine kalan şeker ve tereyağ veya margarin konur.

Krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır.

Yumurtalar tek tek ilave edilir.

Hazırlanan bu karışıma kuru malzemeler ilave edildikten sonar en son aşamada krema konur.

Kek kalıbını hazırlamak için; eğer girintisi fazla bir kalıp kullanılacaksa katı yağ ile iyice kalıp yağlanır ve üzerine un serpilir.

Ters çevrilerek fazla un tezgaha boşaltılır.

Eğer düz bir kalıp kullanılacaksa sadece katı yağ ile yağlamak yeterli olacaktır.

Hazırlanan kalıba kek hamurunun 1/3 lük kısmı konur.

Üzerine hazırda bekletilen tarçınlı çikolatanın yarısı serpilir.

Kalan kek hamurunun yarısı bu malzemenin üzerine dökülür ve en son kalan tarçınlı çikolata karışımı hamurun üzerine yerleştirilir.

Kalan kek hamuru kalıba dökülerek fırınlanmaya hazır hale getirilir.

1 saat 20 dakikalık pişirme süresinin sonunda kek fırından çıkarılır ve hala sıcaklığını korurken servis tabağına ters çevrilir.

Kalıbindan kolayca çıkan kek, oda sıcaklığına geldiğinde servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:128715 • adı:Çikolatalı ve Tarçınlı Kek • gönderen:gül can • indirme tarihi:13.05.2024 - 04:55