DAMLA ÇİKOLATALI SÜNGER KEK

6 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
250 gr bitkisel margarin
2 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
1 adet kabartma tozu
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı kakao
Kreması için;
poşet toz kremşanti
3 su bardağı süt
Ayrıca;
2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı buğday nişastası
3 tepeleme yemek kaşığı kakao
25 gr tereyağı

1 Kremayı hazırlamak için; 1 su bardağı süt ve kremşantiyi iyice çırptıktan sonra dolapta bekletin.
2 2 su bardağı süte, 2 adet yumurta ve şeker ekleyerek tel çırpıcı yardımıyla çırpın. Un nişasta, vanilya ve kakaoyu ilave edip karıştırın.
3 Tüm malzemeyi karıştırarak, koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin.
4 Ocaktan alıp içerisine tereyağını ilave ederek mikserde 5 dakika kadar çırpın.
5 Soğuduktan sonra, kremşantiyle karıştırarak, pastanın üzerine sürmek için dolapta bekletin.
6 Kek için derin bir kapta 6 adet yumurtayı şekerle birlikte mikserle 5 dakika çırpın. Un, kabartma tozu ve eritilip ılıtılmış yağı karıştırın. Mikserle 2-3 dakika daha çırpın.
7 Elde ettiğiniz karışımı, yağlanmış büyük bir kek kalıbına dökün. 175 dereceli fırında iyice kabarıncaya kadar en az 50 dakika pişirin. 8 Fırından çıkarın ve soğuduktan sonra, keki ortasından iki yada üç kata bölün. Aralarına ve üzerine çikolatalı sostan sürün. İsterseniz üzerini beyaz çikolata rendesiyle süsledikten sonra servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:58677 • adı:DAMLA ÇİKOLATALI SÜNGER KEK • gönderen:toz parmak • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:41