DONDURMALI ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı sıvıyağ
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
2,5 su bardağı un
Kek kalıbı için:
1 tatlı kaşığı margarin
2-3 yemek kaşığı un
Süslemesi için:
1 çay bardağı toz antep fıstığı
Servis için:
Çikolata Parçalı Kaymak
Vişne
Bitter Çikolata

Yumurta ve şekeri köpük köpük oluncaya kadar çırpın.
Başka bir karıştırma kabında süt, sıvıyağ, şeker ve kakaoyu topak kalmayıncaya kadar karıştırın.
Hazırladığınız sütlü karışımdan 1,5 su bardağı kenara ayırın (bu karışımı kek piştikten sonra üzerine dökeceğiz) ve kalanını kabarttığınız yumurtaların içine katarak karıştırın.
Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek karıştırmaya devam edin.
Fırını 170 dereceye ayarlayın. Orta boy kare bir borcamını margarin ile yağlayıp üzerine un serpin. Unun fazlasını kabı ters çevirip sallayarak dökün.
Isınan fırında 30-35 dakika kadar keki pişirin. Fırından almadan önce bir kürdan yardımıyla pişip pişmediğini kontrol edin.
Pişen keki fırından alın 3-4 dakika ısısının düşmesini bekleyin.
Dilimlediğiniz kekin üzerine 1,5 su bardağı sosu gezdirin. Sosu tamamen çekince üzerine antep fıstığı serpin ve dondurma ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:117745 • adı:Dondurmalı Islak Kek • gönderen:vişne çekirdeği • indirme tarihi:28.05.2024 - 12:46