FINDIKLI ÇİKOLATALI KEK

Malzeme
- 3 adet yumurta
- 125 gram Sana yağı
- 1 buçuk su bardağı pudra şekeri
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- Üzeri için:
- 2 su bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı granüle hazır kahve
- 2 yemek kaşığı sıcak su
- 1 paket sütsüz çikolata
- 1 paket Sana yağı
- Yarım su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı
Derin bir kabın içerisine yumurtaları kırıp, tazeliğini kontrol ediniz.
İçine oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana'yı ve pudra şekerini ekleyip, krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
Krema kıvamına gelince içine sütü ve vanilyayı ilave edip, karıştırınız.
Daha sonra olarak kek harcının içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek un + kabartma tozunu ekleyip, iyice karıştırınız.
En son olarak içine ıslattığınız kuru üzümleri ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırınız.
Hazırladığınız Kek harcını sıvı sana ile yağladığınız kek kalıbına dökünüz.
Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirdikten sonra keki kalıbının içinde 5 dakika bekletip, servis tabağına ters çeviriniz.

Sosu için;:
Küçük bir kâsede kakaoyu, hazır kahveyi ve sıcak suyu karıştırınız.
Tencerede su kaynatıp, üzerine ısıya dayanıklı bir kap koyup, içine hazırladığınız sosu ve parçalara böldüğünüz çikolatayı koyup, karıştırarak eritiniz.Çikolata erirken ayrı bir kapta yumuşamış Sana yağını ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpınız.daha sonra içine erimiş kahveli çikolatayı koyup, iyice karıştırınız.
Soğuyan kekin üzerine sosu sürüp, en son olarak soslu kekin her tarafını iri çekilmiş fındığa buladıktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29498 • adı:Fındıklı Çikolatalı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 03:12