



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KAKAOLU DİLİMLİ KEK

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

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
1 su bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Glutensiz Kakao
2 yemek kaşığı su
Kalıp:
Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını çırpma kabına boşaltın. Üzerine toz şeker, su, sıvı yağ, yumurta ve şekerli vanilini ilave edin.

Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Hamurun yarısını kalıba alın ve yayın. Kalan hamura kakao ve suyu ekleyip mikser ile 1 dakika çırpın. Beyaz hamurun üzerine yayın. Çatal yardımı ile alttan üste doğru spiral şekli vererek karıştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkarın. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

