



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KEK NASIL YAPILIR?

<https://www.karaca.com>

Islak kek tarifi en çok merak edilen türlerden biridir. Rengi, parlaklığı, sos yoğunluğu ve lezzeti ile dikkat çeken bu lezzetli yiyeceği pişirmek için malzeme seçimine özen gösterebilirsiniz. Islak kek nasıl yapılır sorusunun cevabı oldukça kolaydır. Oda sıcaklığındaki yumurta, şeker ve tereyağını Karaca Mastermaid'in 5 litrelik haznesinde homojen bir hal alana kadar çırpıttıktan sonra içerisine sütünü ve kuru malzemelerini ekleyebilirsiniz. Yumurtalı karışımı yüksek devirde karıştırmaya, kuru malzemeleri ekledikten sonra hızını düşürmeye dikkat edebilirsiniz. Kekinizi pişirmek üzere fırına verdikten sonra kakao, süt ve yağ içeren bir sos hazırlayabilirsiniz. Kekini fırından çıkıp ilk sıcaklığını attıktan sonra ılık olan sosu üzerine dökerek soğumasını bekleyebilirsiniz. Bir gece bekleterek sosun içine çekmesini sağlayabilirsiniz.
