ISLAK KEK

Hamur:
2 su bardağı un
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Islatmak için:
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
Süslemek için:
1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı
Kalıp:
Kare kalıp (24x24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Unu bir kaba alın. Üzerine kakao ve hamur kabartma tozunu ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile yüksek devirde 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve sıvı yağı ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını azar azar ekleyerek düşük devirde toplam 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika
Kek pişerken ıslatma karışımını hazırlayın. Sütü bir tencereye alın. Üzerine toz şeker ve kakaoyu ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın. Çikolata parçalarını ekleyip eriyinceye kadar yaklaşık 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve kabuk tutmaması için arada karıştırın.
Keki fırından çıkarın. 5 dakika sonra çöp şiş veya kürdan ile birçok yerinden delin ve üzerine ılık ıslatma karışımını gezdirerek dökün. Soğumaya bırakın.
Soğuyan keki dilimleyin. Üzerini antepfıstığı ile süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168517 • adı:Islak Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 10:09