



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

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 • adi:Islak Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:58