# ISLAK KEK

https://www.karaca.com

Kek için;
150 ml 3/5 su bardağı süt
300 gr 1,5 su bardağı toz şeker
210 gr 1,5 su bardağı un
200 ml 4/5 su bardağı ay çiçek yağı
6 adet yumurta
4,5 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 tutam tuz
Sosu için;
300 ml 1,5 paket krema
450 ml süt
3 tepeleme çorba kaşığı kakao
5 çorba kaşığı pudra şekeri

Yumurta ve şekeri ayaklı mikser veya el mikseri ile şekerler eriyinceye kadar çırpın.
Ardından tuz, Ayçiçek yağı ve sütü ekleyip bir süre çırpmaya devam edin.
Karışıma un, kakao, vanilin ve kabartma tozunu da eleyerek ekleyin ve tüm malzemelerden homojen bir karışım elde edinceye kadar çırpmaya devam edin.
Kek hamurunuz hazır olduktan sonra, kenara alın ve pişireceğiniz kek kalıbını ya da tepsiyi yağlamaya başlayın.
Kekin daha kolay çıkması için yağladığınız tepsiye un da sepeleyebilirsiniz.
Önceden altlı, üstlü ve fansız olarak 180 derecede ısıtmış olduğunuz fırına kek kalıbınızı yerleştirin ve 30 dakika kadar pişirin.
30 dakikadan sonra kekinizin pişip pişmediğini kontrol etmek için bıçak ya da kürdanla hamurunu kontrol edebilirsiniz.
Kekiniz hazır olurken, sosu hazırlamaya başlayın ve tencereye kremayı, sütü, kakaoyu ve pudra şekerini ekleyip ocağa koyun. Sosunuz kaynayıp, pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın.
Kekiniz fırından çıktıktan sonra hala sıcakken bir oyacak yardımıyla 6-7 yerinden delikler açıp parçalar çıkarın.
Bir kaç yerine de bıçakla kesikler atın. Böylece sosu keke çok daha iyi nüfuz edebilir.

© lezzetler.com tarif no:175275 • adı:Islak Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 15:07