İSVEÇ KEK

150 gram tereyağı
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
2/3 su bardağı kakao
1 paket vanilin
1/4 tatlı kaşığı tuz
3 adet büyük boy yumurta

Fırını 175°C ısıtın. Bir kek kalıbını yağlayın ve hafifçe unlayın.
Tereyağını bir tencerede eritin. Eriyen tereyağını ocaktan alın ve şekerle iyice karıştırın.
Kakao, un, vanilin ve tuzu ekleyerek homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.
Yumurtaları tek tek ekleyip her birini karışıma iyice yedirin.
Hazırlanan karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün.
Önceden ısıtılmış fırında, kekin kenarları sertleşene kadar, ancak ortası hala hafifçe ıslak ve yapışkan kalacak şekilde pişirin. Bu genellikle 20-25 dakika sürer, ancak fırınınıza bağlı olarak süre değişebilir.
Fırından çıkan keki bir süre oda sıcaklığında soğumaya bırakın ve ardından dilimleyip servis yapın.

Not: Kladdkaka (İsveç keki), genellikle hafifçe çatlamış dış yüzeyi ve içinde nemli bir dokusu olan bir kektir. İsterseniz üzerine pudra şekeri serpebilir veya vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:175893 • adı:İsveç Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 11:59