



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ ISLAK KEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kek için:

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı süt

1/2 su bardağı granül kahve (istenirse de espresso)

1 paket vanilin

1 paket kabartma tozu

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı kakao (isteğe bağlı)

Islak harcı için:

1 su bardağı süt

1/2 su bardağı granül kahve

1/4 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

Kakao veya hindistancevizi (isteğe bağlı)

Çikolata sosu (isteğe bağlı)

Öncelikle, derin bir karıştırma kabında yumurtaları ve toz şekerini bir araya getirin.

Mikserle, yumurtalarının rengi açılana kadar çırpın.

Ardından sıvı yağı, sütü ve kahveyi ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Un, kabartma tozu, vanilin ve kakao (kullanıyorsanız) karışımını ayrı bir kaptan eleyin.

Kuru malzemeleri sıvı karışıma ekleyin ve spatula veya tahta kaşıkla alttan üstte doğru katlayarak karıştırın.

Hamurunuzun pürüzsüz bir kıvam alması gerekiyor, bu yüzden fazla çırpmaktan kaçının.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış bir kek kalıbına dökün.

Kekinizi yaklaşık 30-35 dakika kadar pişirin.

Pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kürdan ya da bıçak batırarak test edebilirsiniz; eğer temiz çıkıyorsa kekiniz pişmiş demektir.

Kek fırındayken, ıslak harcınızı hazırlamak için bir sos tenceresinde süt, kahve ve toz şekerini bir araya getirin.

Karışımı orta ateşte kaynatın ve şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.

Kaynamaya başladıktan sonra 1-2 dakika daha pişirin, ardından ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kek pişip soğuduktan sonra, kalıbından çıkarın ve dilimleyin.

Kek dilimlerini servis tabağına yerleştirin.

Soğuyan ıslak harcı, kek dilimlerinin üzerine gezdirin.

Kekin her yerinin ıslanmasını sağlamak için dikkatlice dökün.

Islak kekin lezzetinin tam olarak ortaya çıkması için en az 1-2 saat dinlenmesini bekleyin.

Bu süreçte kek, ıslak harcı tamamen emecektir.

Dinlenen keki dilimleyip, isterseniz üzerine kakao veya hindistancevizi serpiştirerek servis yapabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:180397 • adi:Kahveli Islak Kek • gönderen:dolu • indirme tarihi:31.03.2025 - 18:19