



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KEK

Malzemeler:

3 adet yumurta (oda ısısında)
1 su bardağından biraz fazla tozşeker veya kahverengi şeker
3/4 su bardağı mısırözü yağı (1 su bardağından iki parmak eksik)
1 su bardağı koyu süzme kahve, kahve makinesinde yapabilirsiniz (veya 1 su bardağı sıcak suda eritilmiş 1 yemek kaşığı granül kahve)
3 buçuk su bardağı elenmiş un
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sosu için:
yarım su bardağından fazla pudra şekeri
1 yemek kaşığı kadar kahve

Yapılışı:

Yumurta ile tozşekerini kabarcık kadar çırpın.
Sıvıyağı yavaş yavaş akıtarak çırpıma devam edin.
Unu kakao, kabartma tozu ve vanilya ile birlikte eleyin.
Unun üçte birini koyup düşük hızda karıştırın.
Kahvenin yarısını koyup karıştırdıktan sonra biraz daha un katıp karıştırın.
En son kalan kahveyi ve unu sırayla yedirip karıştırdıktan sonra yağlanıp unlanmış kek kalıbınıza aktarın.
170C dereceli fırında kabarıp üstü iyice kızarana ve içi pişene kadar pişirin.
İlindikten sonra kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.
Pudra şekerini 1 yemek kaşığı kahve ile karıştırın. Kaşıktan ancak akacak kıvamda olana kadar gerekirse pudra şekerş veya kahveyi damlatara kilave edip kıvamını ayarlayın.
Çatalla yollar kekin üzerinden yollar geçerek akıtın.
Kuruyup sertleştikten sonra servis yapın.

[ML® Vişneli Kahveli Kek için tıklayın](#)