



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU İPEK KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta
250 gram erimiş tereyağı
475 gram şeker
500-550 gram un
250 mililitre süt
3 yemek kaşığı file Antep fıstığı
3 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı su
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı portakal rendesi
1 paket vanilya
Pudra şekeri

Un, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte eleyin. Kek kalıbını iyice yağlayın. Fırını 175 dereceye ısıtın.

Derin bir karıştırma kabına konan yumurta ve toz şekeri yüksek devirde şekerler eriyene ve krema halini alana kadar çırpın. Krema halindeki bu karışıma süt ve bir ölçü un ilave edin, kısa bir süre daha çırpın. Eritilmiş yağ ilave edin, çırpıma devam ederken geri kalan kabartma tozu ve vanilya ilave edilmiş unu da koyun, düşük devirde kısa bir süre daha çırpın.

Kek hamurunun yarısını kek kalıbına dökün. Geri kalan hamura bir yemek kaşığı su içinde eritilmiş kakao ve Antep fıstığı ilave edin. Tekrar kısa bir süre çırpılarak beyaz hamurun üzerine dökün. Rende portakal serpiştirip fırına koyun. Yaklaşık 50-55 dakika pişirin.

Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri eleyin.

