KAKAOLU ISLAK KEK

http://www.hurriyet.com.tr

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet limon kabuğu rendesi
1 su bardağı süt
Sos için:
1 su bardağı su
Yarım su bardağı esmer şeker
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Keki hazırlamak için öncelikle yumurta ve toz şekeri mikserle şeker iyice eriyene kadar ve krema kıvamı alana kadar çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağı da ekleyip çırpmaya dikkat edin. Sıvı karışıma un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip spatula ile iyice karıştırın. Tüm malzemeler iyice birbiriyle özdeşleştikten sonra limon kabuğu rendesini ilave edip bir kez daha karıştırın.
Fırına dayanıklı küçük bir cam tepsiyi yağlayın ve hazırladığınız karışımı içine boşaltın. 180 derece ısınmış fırında kürdan kontrolü yaparak 30-35 dakika pişirin.
Kek fırında pişerken sos malzemelerini küçük bir tencereye alıp karıştırın ve ocakta şeker eriyene kadar ısıtın. Sonrasında kenara alıp iyice ılınmasını bekleyin.
Fırından çıkan keki 5-10 dakika kadar dinlendirin. Sonra üzerinde bir çubuk yardımıyla delikler açın. Daha sonra 1-2 kepçe iyice ılınmış olan sos da gezdirin. Şimdi de keki dilimlere ayırın ve kalan sosu üzerine gezdirin. Kek sosu iyice çektikten sonra üzerini istediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.