



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker (175 g)
1 su bardağı süt (200 ml)
1 su bardağı sıvı yağ (200 ml)
1 su bardağı un (100 g)
3 yemek kaşığı kakao (15 g)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Sosu için:
2 su bardağı süt (400 ml)
Yarım su bardağı sıvı yağ (100 ml)
1 su bardağı toz şeker (175 g)
2 yemek kaşığı kakao (10 g)

Sosu için sütü, sıvı yağı, şeker ve kakaoyu sos tenceresine alıp karıştırın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin.

Sosu ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Keki için şeker ve yumurtaları çukur bir kaptan, mikser yardımı ile iyice çırpın.

Ardından sütü, sıvı yağı ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın.

Ayrı bir kaptan unu, Pakmaya Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Kakao'yu elekten geçirip harmanlayın.

Kuru malzemeyi yumurtalı karışıma ekleyin. Spatula ile karıştırarak tüm malzemeyi birbirine yedin.

Hamuru yağlanmış, dikdörtgen bir fırın kabına dökün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

Kek pişince fırından alın, ilk sıcaklığı geçince önceden hazırladığınız ve soğuttuğunuz sosu üzerine dökün.

Kakaolu ıslak keki 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.

Dilerseniz servis yapmadan önce dilimlerin üzerlerine 1-2 tatlı kaşığı kadar Pakmaya Pudra Şeker serpebilirsiniz.

