



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU ISLAK KEK

5 yumurta,  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı un  
3 yemek kaşığı kakao  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Sosu için:  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı kakao  
100 gram bitter çikolata  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Islak kek tarifine için püf noktayı bilerek başlamalısınız. Tarifte anlattığımız gibi yumurta beyazını köpürtmek daha size daha çok sos çekebilecek bir kek pişirmenizi sağlar. Gelelim tarifimize; yumurtanın sarısı ile beyazını ayrı kaplara alın. Derin bir kapta yumurta sarısı ile şekeri çırpın. Beyazını ayrı bir kapta köpürene kadar çırpın. Yumurta sarısı ile şekeri karıştırdığınız kaba sıvı yağ, süt ile elekten geçirdiğiniz un, kakao, kabartma tozu, vanilyayı ekleyin ve karıştırın. Tüm malzemelerin karıştığından emin olun. En son köpürttüğünüz yumurta beyazını da ekleyip spatula yardımı ile keki karıştırın. Yağlanmış borcama keki dökün ve 200 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Kürdan ile kontrol ederek piştiğinden emin olun. Keginiz pişerken sosunu hazırlayabilirsiniz. Çikolatayı bir kaseye kırın, kaseyi de sıcak su dolu bir kapa oturtun. Çikolata eriyince içine tereyağını da koyup erimesini bekleyin. Ayrı bir kapta süt, şeker ve kakaoyu çırpın. Erimiş çikolatalı karışımı da ekleyip mikserle çekin. Pişen kekiniz ılıdıktan sonra üzerinde kürdanla delikler açın ve sosunuzu üzerine dökün. Kek, tüm sosu çekmeli. Sos çekildikten sonra üzerine hindistan cevizi dökerek ister kare isterseniz de baklava dilimi şeklinde keserek servis edebilirsiniz.



