KAKAOLU ISLAK KEK

3 tane yumurta
1 su bardağı ile toz şekeri
1,5 su bardağı ile süt
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
4 yemek kaşığı ile kakao
1 tane vanilya
2,5 su bardağı ile un
1 külte kabartma tozu
Kek kalıbının yağlanması için:
1 yemek kaşığı ile tereyağı

Yumurtaları ve toz şekerini, derin bir karıştırma kabında bir mikser ile toz şeker tamamen eriyene kadar karıştırmaya devam edin.
Süt, ayçiçeği yağı, kakao ve vanilyayı ilave ettikten sonra karıştırma işlemine devam edin.
Hazırladığınız sıvı kek harcından büyük bir su bardağı ölçüsünde ayırın.
Kalan kek harcınızın, içine elenmiş un ve kabartma tozunu eleme işleminden sonra aynı şekilde karıştırmaya devam edin.
Kek kalıbını tereyağıyla yağlayın.
Hazırladığınız kek karışımını içine kek kalıbına aktarın.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin.
Piştikten sonra kekinizi, fırından 5 dakika kadar içini çektikten sonra alın. Bir ince bıçak ucu ya da kürdan ile kekin üzerine delikler açın.
Hazırladığınız sıvıyı kek karışımını yavaş yavaş ekleyerek, kendi ısısı ile içine çekmesini bekleyin.
Sosunu tamamen çektikten sonra ıslak kakaolu keki, dilimleyerek sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:163784 • adı:Kakaolu Islak Kek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:09.05.2024 - 10:04