KAKAOLU ISLAK KEK

1,5 su bardağı şeker
2 yumurta
1 küçük paket kakao
1,5 su bardağı yoğurt
1 paket vanilin
125 gram (yarım paket) margarin
2 paket kabartma tozu
2-2,5 su bardağı un

Derince bir çırpma kabında yumurta ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.
Şeker ve yumurta ne kadar iyi çırpılırsa yaptığınız hamur işi o kadar başarılı olacaktır.
Bu da yaklaşık 3 dakikalık bir çırpma anlamına gelir.
Ardından margarini bir kapta ocakta eritin ve biraz soğumasını bekleyin.
Kakao, vanilin ve yoğurdu çırpmış olduğunuz karışıma ekleyin ve çırpmaya devam edin.
Bu karışıma erimiş ve biraz ılıklaşmış olan margarini de ekleyin ve çırpın.
Elde ettiğiniz karışımdan 1 çay bardağı kenara ayırın.
Bunu daha sonra üzerine sürmek için kullanacaksınız.
Geri kalan malzemenin üzerine önce unu ekleyin ardından çırpmadan kabartma tozunu ekleyin ve un ile kabartma tozunu hafifçe birbirine karıştırın.
Çırpmaya devam edin.
Kullanacağınız fırın kalıbı genellikle bir kare borcam ya da yuvarlak 24-28 cm çapında bir fırın tepsisi olabilir.
Malzeme iyi kabardığı için biraz derin olmasında fayda var.
Fırın tepsisini önce yağlayın ve üzerine bir miktar un serpin ki yapışma olmasın.
Önceden ısıttığınız 180 derece fırında fan kullanmadan tam 45 dk pişirin.
Fırından çıkan kekin üzerine sıcakken ayırdığınız 1 çay bardağı karışımı gezdirin ve soğumaya bırakın.
İstediğiniz şekilde keserek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:163879 • adı:Kakaolu Islak Kek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:11.05.2024 - 15:53