



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
1 Paket kabartma tozu
1 su bardağı (2 yemek kaşığı fazla) un
Kek kalıbını yağlamak için:
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Sosu için:
1 su bardağı süt (daha ıslak isterseniz süt miktarını arttırabilirsiniz)
4 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
½ çay kaşığı tuz

Islak kek tarifi için derin bir kasede yumurta ve şekerini aktarın.

Şeker eriyip, karışım krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Ardından içerisine sütü, sıvı yağı ilave edin.

Vanilini de ekleyin. Koyup tekrar karıştırın.

Topak kalmaması için kakao, kabartma tozu ve unu süzgeçten geçirin ve karışıma ekleyin.

Son bir kez daha güzelce çırpın.

Yağlanmış, ısıya dayanıklı bir kabın içerisine karışımı döktükten sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Keki ıslatmak için bir sos tenceresinde süt, toz şekerini aktarın.

Sıvı yağı da ilave edin.

Kakao ve bir tutam tuzu karıştırıp bir taşım kaynatın.

Kaynayınca ocaktan alın.

Fırından çıkan sıcak kekin üzerine, hazırladığımız sıcak sosu dökün ve çekmesini bekleyin.

Sosunu sünger gibi çeken iç kısmı yumuşacık ıslak keki dilimledikten sonra üzerine file badem serpiştirerek servis edin.

Not: Tadını seviyorsanız kek harcına portakal şekerlemesi ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:172915 • adi:Kakaolu Islak Kek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.05.2024 - 05:55