



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ISLAK KEK

Umut Albayrak

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2,5 su bardağı un
1 paket şekerli vanilin
1 paket kabartma tozu
25 gr kakao

Yumurtalar ve toz şeker, derin bir kap içerisinde köpük köpük oluncaya kadar mikserle çırpılır. Üzerine süt, sıvıyağ, vanilin ve kakao ilave edilir, karıştırılmaya devam edilir. Daha sonra un elenerek eklenir, iyice karıştırılır, kabartma tozu eklenir, karıştırılır. Hazır edilen kakaolu kek hamuru, yağlanmış kek kalıbına dökülür, eşit bir şekilde yayılması sağlanır. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirilir. Pişip fırından çıkarılan ıslak kakaolu kek, oda ısısında soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevrilerek kalıptan çıkartılır, dilimlenerek servise sunulur.

