



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı kakao
1,5 su bardağı un
Sos için:
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
1/2 su bardağı sıvı yağ

Fırını 180 dereceye önceden ısıtın.

Yumurta ve toz şeker derin bir kapta mikserle çırpın, karışım beyazlaşana kadar devam edin.

Süt ve sıvı yağı ekleyin, karıştırın.

Un, kakao, kabartma tozu ve vanilini eleyerek karışıma ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Karışımı yağlanmış bir fırın tepsisine dökün.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Keki pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kürdan veya bıçak batırarak test edebilirsiniz; temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir.

Sos malzemelerini (süt, toz şeker, kakao, sıvı yağ) bir tencereye alın.

Orta ateşte sürekli karıştırarak şeker eriyene kadar pişirin. Kaynamasına gerek yok, sadece şekerin erimesi yeterlidir.

Fırından çıkan keki biraz soğuduktan sonra dilimleyin.

Hazırladığınız sosu kekin her yerine eşit şekilde dökün.

Kekin sosu iyice çekmesi için en az 1-2 saat buzdolabında bekletin.

Kakaolu ıslak kekiniz servise hazır! İsteğe bağlı olarak üzerine Hindistan cevizi, ceviz, fındık veya dondurma ile süsleyebilirsiniz.

