



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KEK

- 1 Paket krem şanti
- 2 Su Bardağı şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Yemek Kaşığı hindistancevizi
- 1 paket vanilya
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 3 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı süt
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Paket çikolata sosu
- 125 Gr Sana Hamurışı

Yumurta ve şeker iyice çırpılır. İçine önce malze listesindeki ıslak malzemeler (süt ve yağ) eklenir. Yağ eritilip ilk sıcaklığı çıktıktan sonra eklenir. Daha sonra da kuru malzemeler eklenir. Hindistancevizi de eklenir ve 175 derece fırında 35 dakika pişirilir. Fırından çıkıp soğuduktan sonra üzerine önce bir bardak soğuk süt yada vişne suyu gezdirilir. Ardından çırpılmış krem şanti yayılır. Onun üzerine de pişirilmiş ve ılıtılmış çikolata sosu gezdirilir. Buzdolabında 2 saat bekletilir ve servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.02.2023