



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

Malzeme:

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı Tozşeker
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 3 Çorba kaşığı kakao
- 2 Su bardağı un
- 1 Paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 kahve fincanı damla çikolata
- 1 Su bardağı vişne

Öncelikle 50 gr tereyağını erittim, içine elenmiş kakaoyu ve bir çimdik tuz ekledim, iyice karıştırdım, soğumaya bıraktım. Yumurtaları ve şekeri 3-4 dk çırpım. Fındıkyığı ve sütü ekleyip, çırpım. Un, kabartma tozu ve karbonatı eleyerek ekledim, düşük devirde karıştırdım. Ben içine damla çikolata da ekledim. Yağlanmış kalıba karışım dökülür, kek harcı akıcı kıvamda oluyor. Ben üzerlerine vişne de dizdim. 170 derecede 35-40 dk. içine batırılan kürdan temiz çıkana kadar pişirilir. Kek iyice soğuduktan sonra üzerindeki desenlerin boşluklarına toz fıstık doldurarak süsledim. Aklıma reçelle süslemek gelmişti ama denemedim. Reçelin üzerinden akması için koyu kıvamlı bir reçel kullanmak ve servisten önce süslemek gerekir diye düşünüyorum.