



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KEK

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)

150 gr (1+1/4 su bardağı) kendi kendine kabaran un

30 gr (1/4 su bardağı) kakao

3/4 tatlı kaşığı karbonat

60 gr (1/3 su bardağı) toz şeker

2 çorba kaşığı pekmez

Kaplaması:

3/4 su bardağı süt

500 gr (2 su bardağı) krem şanti

1/4 su bardağı eritilmiş granül kahve

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız. 1 çay kaşığı yağla 20 cm'lik yayvan bir kek kabını yağlayınız. Kabın dibi büyüklüğünde mumlu kağıt kesip kaba döşeyiniz. Kağıdı da bir çay kaşığı yağla yağlayıp kabı bir kenara bırakınız.

Un, kakao ve karbonatı orta boy bir kaseye eleyiniz.

Küçük bir tencereye kalan 4 çorba kaşığı yağı, şekerini ve pekmezi koyup, kısık ateşte, arasıra karıştırarak eritiniz. Yağ ve şeker eriyince tencereyi ateşten alınız.

Erimiş yağ karışımını un karışımının üstüne döküp sütü ekleyerek, tahta kaşıkla, bulamaç pürüksüz olana kadar dövünüz.

Bulamacı, hazırladığınız kek kabına döküp fırının orta katında 30 dakika, keke batırılan bir şiş temiz çikana

kaklar pişiriniz. Keki fırından alıp tel ızgaraya çıkarınız. Mumlu kağıdı çıkarıp atarak, keki soğumaya bırakınız.

Krema ile sulandırılmış kahveyi bir kasede çırpınız. Kek tamamen soğuyunca kahveli krema ile kaplayıp servis ediniz.