



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

6 yumurta
180 g un
150 g toz şeker
1 çorba kaşığı kakao
½ çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Vanilya
Kalıp yağlamak için un ve yağ
Üzerine:
1,5 çorba kaşığı pudra şekeri

Kalıp yağlanır, unlanır. Un, kakao ve vanilya elenerek hazırlanır. Yumurtalar yumurta tenceresine kırılır. şeker eklenir. Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpılır. Limon kabuğu rendesi eklenerek 8-10 saniye de onunla çırpılır. Un ve vanilya eklenir, karıştırılır. Kalıbın ¾'üne doldurulur. Önceden 180 °C'de ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirilir. 10 dakika bekletilerek ızgara üzerine çıkartılır. Üzerine pudra şekeri elenir. Dilimlenerek servis yapılır.