



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU RÜYA KEK

Aynur Akdemir

4 adet yumurta
2 su bardağı şeker
1 paket vanilya
125 gr. tereyağı
1 su bardağı süt
4 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Yumurta ve şekeri çırpın. Ayrı bir kaptaki yağı eritip soğutun. Sütü yağa ekleyin, ılınsın. Süt yağ ve kakaoyu çırpıttığınız diğer malzemeye ilave edip tekrar çırpın. Bu karışımdan 1 su bardağı kadar sıvıyı kenara ayırın. Ayrı bir kaptaki 2 su bardağı unu eleyin ve 1 paket kabartma tozunu ekleyerek karıştırın. Diğer kek malzemesinin içine yavaş yavaş unlu karışımı ekleyin. Tahta kaşıkla karıştırın. Kek kalibınızı yağlayıp unlayın. Fazla unları silkeleyerek dökün. (Kek kalibını yayvan bir tepsi tarzında browni gibi pişecek üzeri sonradan ıslatılacak) Kek kalibına dökerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. İlk yarım saat fırını kesinlikle açmayın. Daha sonra kekin kabarmasına bağlı olarak açıp kürdan batırarak kekin pişip pişmediğini kontrol edin. Eğer kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiştir. Kek piştikten sonra sıcakken daha önceden ayrılan 1 su bardağı sıvı karışımı kekin üzerine yayarak dökün. Spatula ile yayın. Dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

