KARAMEL SOSLU KEK

Malzeme
- Yarım paket Sana yağı
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 4 adet yumurta
- 125 gram pudra şekeri
- 4 yemek kaşığı granüle kahve
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Sosu için:
- 1,5 su bardağı esmer şeker
- 50 gram Sana yağı
- Yarım paket krema

Hazırlanışı
Derin bir kâsenin içerisinde oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları pudra şekerini ve yumuşamış Sana?yı krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız.
Krema kıvamına gelince içine, granüle kahveyi, vanilyayı, sütü ve bir süzgeç ile eleyerek un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırınız.
Kek harcını sıvı sana ile yağladığınız kek kalıbına dökünüz.
Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.
Pişen keki kalıbında 5 dakika bekletip, servis tabağına ters çevirip, soğutunuz.
Küçük bir tencerede esmer şekeri ve Sana'yı karamel kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
Karamel kıvamına gelince ateşten alıp, içine kremayı ilave edip, karıştırınız.
Hazırladığınız sosu kekin üzerine döküp, ister sıcak ister soğuk olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29480 • adı:Karamel Soslu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.05.2024 - 17:58