MANDALİNALI ISLAK KEK

Kek için:
1 su bardağı esmer şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
4 yumurta
2 su bardağı un ya da kepekli un
1'er paket kabartama tozu ve vanilya
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tarçın
4 adet mandalina suyu
Sosu için:
Yarım paket krema
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet 80 gram'lık bitter çikolata
Süslemek için:
2 adet mandalina
1 çorba kaşığı pudraşekeri

Esmer şeker ve tereyağını bir kaba alıp mikserle çırpın. Üzerine süt ve yumurtayı ekleyin. Mandalina suyu hariç kalan malzemeyi de ilave edip karıştırın. Hamuru yağlanmış ve unlanmış bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirdikten sonra üzerine mandalina suyu gezdirin. Kek mandalina suyunu çekince elinizle ufalayın. Küçük bir cheesecake kalıbını servis tabağına yerleştirin. Ufaladığınız keki kalıbın içine koyup şekillendirin. Kalan kekleri de servis tabaklarında ayrı ayrı şekillendirin. Sosu için, kremayı bir kaba alıp kısık ateşte kaynama noktasına getirin.Tereyağını ekleyip ocaktan alın. Karışımı rendelenmiş çikolatanın üzerine döküp karıştırın. Hazırladığınız çikolata sosu keklerin üzerine gezdirin. Mandalina dilimleri ve pudraşekeri ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69323 • adı:Mandalinalı Islak Kek • gönderen:müzeci • indirme tarihi:20.05.2024 - 07:56