



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEŞHUR MOZAİK KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 250 g Sana Hamurışı
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisinde oda sıcaklığında Yumuşattığınız Sana Hamur işini, pudra şekerini ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar mikser veya çırpıcı yardımıyla karıştırınız.

Daha sonra içine yoğurdu, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip çırpmaya devam ediniz.

Kek harcını ikiye ayırıp kâse de kalan harcın içine yine bir süzgeç yardımıyla eleyerek kakao ve tarçını ilave edip karıştırınız.

Sana hamur işi ile yağladığınız kek kalıbın içine ilk önce vanilyalı harcı koyup, bir kaşığı sırtı ile düzeltiniz.

Kalan kakaolu kek harcını, vanilyalı kek harcının üzerine şerit şeklinde döndürerek dökünüz.

Bir çatal yardımıyla küçük daireler çizerek döktüğünüz kakaolu kek harcını, vanilyalı kek harcı içinde dağıtınız.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında Mozaik keki 35?40 dakika pişiriniz.

Pişen Mozaik keki kalıbında 15 dakika bekletip iyice soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarınız.

Arzuya göre Mozaik keki çikolatalı sos ile servis ediniz.

Püf noktası :

Bir su bardağı yoğurt yerin, bir su bardağı süt kullanabilirsiniz. Önemli olan kullandığınız süt ürünlerinin günlük olmasıdır. Buzdolabında fazla beklemiş olan süt veya yoğurt kek harcının istenen şekilde kabarmasını sağlayamayabilir.