



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2,5 su bardağı un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ ve şekerli vanilini ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Üzerine hazırladığınız un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamurun yarısını ayrı bir kaba alın. Üzerine 2 yemek kaşığı un ekleyip mikserin düşük devrinde kısa bir süre çırpın. Kalan diğer hamura 2 yemek kaşığı kakaoyu ilave edin ve düşük devirde kısa bir süre çırpın. Kalıbın ortasına 2 yemek kaşığı beyaz hamur dökün. Kakaolu hamurdan da 2 yemek kaşığı alıp beyaz hamurun ortasına dökün. İki ayrı renk hamur bitinceye kadar bu sıralama ile kalıba dökmeye devam edin ve pişirin. Pişirme süresinin 15. dakikasında kalıbı biraz öne çekerek bıçak ile hamuru boydan boya 1 cm derinliğinde kesin ve pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından alın. 15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

