



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ VE ÇİKOLATALI KEK

Hamuru:

180 gr (12 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)

1 çorba kaşığı un

180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker

1 çay kaşığı vanilya esansı

3 yumurta

120 gr (1 su bardağı) kendi kendine kabaran un

60 gr (1/2 su bardağı) kakao

1 çorba kaşığı ılık su

Harcı:

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı

180 gr (1 1/2 su bardağı) pudra şekeri

1 çay kaşığı nane esansı

1 tatlı kaşığı yeşil şeker boyası

1 tatlı kaşığı yağla 17,5 cm'lik iki kek kabını hafifçe yağlayınız, içlerine bir çorba kaşığı un serpip silkeleyerek, fazla unlarını atarak kapları bir kenara bırakınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip ısıtınız. Büyük bir kasede, kalan 180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı ve şekeri tahta kaşıkla dövüp kabartarak vanilya esansını katınız.

Yumurtaları teker teker, her birinden sonra karışımı kalın ve kremamsı olana kadar döverek ekleyiniz. Kendi kendine kabaran unu ve kakaoyu karışımın üstüne eleyip madeni kaşıkla karıştırarak suyu yavaş yavaş dökünüz.

Karışımı, hazırladığınız kaplara döküp fırında 25-30 dakika, batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Kekleri fırından alıp ters yüz ederek, tel ızgarada tamamen soğumaya bırakınız. Kaplamayı yapmak için orta boy bir kasede yağ ve pudra şekerini tahta kaşıkla hafif krema haline getiriniz.

Nane esansını ve açık yeşil renk vermesi için yeşil şeker boyasını katıp bıçakla keklerden birinin üstüne döşeyiniz. ikinci keki üstüne kapatıp servis ediniz.