NAR EKŞİLİ AĞLAYAN KEK

1,5 tatlı kaşığı nar ekşisi
4 yumurta
1 su bardağı çekilmiş fındık
4 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
Kreması için:
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı nişasta
200 gram sütlü çikolata
1 su bardağı süt(üzeri için)
3 çorba kaşığı oda sıcaklığında margarin

Yumurta ve şekeri çırpın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarini ve sütü ekleyip çırpın. Kakaoyu ekleyip düşük devirde çırpmaya devam edin, ardından nar ekşisi ve çekilmiş fındığı ekliyoruz. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Harçı yağlanmış dikdörtgen borcama boşaltın. (Ön ısıtma yapılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Kek ılınınca ılık süt ile ıslayın. (çok ıslak olamasını istiyorsanız süt miktarını arttırabilirsiniz). Bir bardak soğuk süt ile kremşantiyi çırpın. Üzerine yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Sos için küçük bir tencerede süt ve şekeri karıştırarak kaynatın. Küçük bir kasede nişasta ve kakaoyu çok az su ile açın. Süte ekleyip, karıştırmaya devam edin. Koyulaşınca ocağı kapatıp, ince kıyılmış çikolatayı ekleyin, karıştırarak erimesini sağlayın. Sos ılınınca üzerine yayın. (kaşık kullanmadan tepsinin tam ortasına döküp sağa sola çevirip yayılmasını sağlarsanız pürüzsüz olur) Tekrar buzdolabında 1-2 saat dinlendirip, dilimleyip servis ediniz.

Not: İsterseniz, sosu servis esnasında tatlıyı dilimledikten sonra yapıp üzerine dökebilirsiniz.

Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020

© lezzetler.com tarif no:129847 • adı:Nar Ekşili Ağlayan Kek • gönderen:konuralp • indirme tarihi:22.05.2024 - 15:27