



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR DOLGULU KAKAOLU KEK

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

Kek için:

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı sıvıyağ

1/2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı kakao

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Peynir Dolgusu için:

300 gr. Muratbey Sürmeli peynir

2 adet yumurta

1/2 su bardağı toz şeker

1 adet portakal kabuğu rendesi

2 yemek kaşığı un

Kek kalıbını katı yağ ile iyice yağlayınız. Bir kapta Muratbey Sürmeli peynir, yumurtalar ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpınız. Portakal kabuğu rendesi ve unu ekleyip tekrar çırpınız. Karışımı kenarda bekletiniz. Çırpma kabında yumurta ve toz şekeri çırpınız. Süt ve sıvıyağ ilave edip çırpmaya devam ediniz. En son elenmiş un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip düşük devirde çırpınız. Karışımın yarısından biraz fazlasını kek kalıbına boşaltınız. Üzerine peynirli harcı kaşık kaşık boşaltınız ve kaşığın tersi ile yavaşça yayın. Kalan kek karışımını peynir dolgusunun üzerine gezdiriniz. 40 dakika 150-160 dereceye ayarlanmış fırında pişiriniz.

