



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜŞENGEÇ KEKİ

30 gr (3 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)
120 gr (1 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
250 gr (1 su bardağı) şeker
2 yumurta
1/4 su bardağı süt
125 gr sütsüz (bitter) çikolata (eritilmiş)
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı portakal suyu
90 gr (1/2 su bardağı) fındık (kıyılmış)
Kaplamaı:
125 gr sütsüz (bitter) çikolata
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı mısır nişastası

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız.

17,5 cm'lik bir kek kalıbını 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Un, tuz ve kabartma tozunu büyük bir kaseye eleyiniz. Şekeri tahta bir kaşıkla karıştırınız. Ortasını havuz biçimi açıp, kalan 2 çorba kaşığı yağı, yumurtaları ve sütü koyunuz. Tahta kaşıkla, unlu karışımı yavaş yavaş sulu malzemelere katıp, pürtüksüz ve sulu bir hamur elde edinceye kadar karıştırınız. Çikolata, vanilya esansı, portakal kabuğu rendesi ve portakal suyunu ekleyip, hepsini iyice karıştırınız. Fındıkları katıp yeniden karıştırınız. Karışımı kaşıkla, yağladığınız kek kalıbına boşaltınız. Kalıbı fırına sürüp 35-40 dakika, keke batıracağınız bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz. Keki fırından alıp, 10 dakika kalıbında beklettikten sonra, kalıptan çıkararak tel ızgara üstünde iyice soğumaya bırakınız.

Kaplamayı hazırlamak için, çikolatayı ateşe dayanıklı bir cam kaba koyup, cam kabı kaynar su dolu bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ateşe oturtup, çikolatayı eritiniz. Eriyince nişastasını ekleyip, pürtüksüz bir bulamaç elde edinceye kadar çirpınız.

Tencereyi ateşten alıp, cam kabı içinden çıkarınız. Düz kenarlı bir bıçakla kaplamayı kekin üstüne sürüp, 30 dakika soğumaya bıraktıktan sonra, servis ediniz.