ZEBRA KEK

https://www.sabah.com.tr

Beyaz Kısım İçin:
5 adet yumurtanın akı
1 çay bardağı toz şeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
¾ su bardağı un
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
Sarı Kısım İçin:
5 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
1 su bardağı tepeleme un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Ara Katlara Serpmek İçin:
2 -3 yemek kaşığı kakao

Beyaz kısım için yumurta akı, şeker, tuz ve vanilyayı mikserin yüksek devrinde malzeme beyazlaşıncaya kadar çırpın. Sonra mikseri en düşük ayara getirip çalışır durumda iken süt ve yağı ilave edin. Un, Hindistan cevizi ve kabartma tozunu katın. Malzemeler iyice karışana kadar çırpın. Hamuru kenara alıp, mikserin çırpma aparatlarını mutlaka yıkayıp kurulayın. Sarı kısım için yumurta sarısı, şeker ve vanilyayı mikser yardımıyla, rengi açılana kadar çırpın. Daha sonra mikserin devrini düşürüp süt ve ayçiçeği yağını ekleyin. Kalan malzemeyi de katıp iyice çırpın. 24 veya 26 cm çapındaki kek kalıbını hafif yağlayıp unlayın. Önce sarı harcın yarısını kalıba eşit şekilde dökün. Üzerinde hiç açık yer kalmayacak şekilde bir çay süzgeci yardımı ile kakao serpin. Beyaz harcın yarısını kaşık yardımıyla kalıbınıza eşit şekilde dökün. Tekrar kakao serpin ve kalan sarı harcı da kaşıkla ilave edin. Onun üzerine de kakao serpin. En son beyaz harcı döküp kakao serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160532 • adı:Zebra Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:24