



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEBRA KEK

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

Kek:

4 yumurta

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

125 g yumuşak margarin

0,5 su bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 portakal kabuğu rendesi

1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

3 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Dr. Oetker Profi Serisi Düz Tabanlı Kelepçeli Kalıp 26 cm

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve şekeri beyazlaşmaya kadar yaklaşık 3-4 dakika çırpın. Süt, margarin, sıvı yağ ve şekerli vanilini ekleyip 3 dakika çırpın. Portakal kabuğu rendesi ile sade kek karışımını ilave edip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamurun yarısını ayrı bir kaba alın, kakao ve sütü ekleyin ve 1 dakika çırpın.

Kalıbın ortasına 2 yemek kaşığı beyaz hamur dökün. Kakaolu hamurdan da 2 yemek kaşığı alıp beyaz hamurun ortasına dökün. İki ayrı renk hamur bitinceye kadar bu sıralama ile kalıba dökmeye devam edin. (Hamurları her seferinde kalıbın tam ortasına dökün ve kaşık ile düzeltme yapmayın, şekiller hamurun kendiliğinden yayılması ile oluşuyor.) Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 45 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika bekletip kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın.

