


Çikolatalı Cevizli Vegan Kek

8 - 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 70 g bitter çikolata vegan
- 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şeker
- 1 adet portakal
- 5 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Keleçeli kalıp (Ø 24 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı sıvı yağ ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Çikolatanın yarısını bıçak ile keserek iri parçalara bölün.

Un, hamur kabartma tozu, kakao ve pudra şekerini derin bir kaba alın. Üzerine portakal kabuğunun yarısını rendeleyin ve yarım portakalın suyunu sıkın. Sıvı yağ, su ve şekerli vanilini ekleyip el çırpıcısı ile 2 dakika çırpın. Süre sonunda ufaladığınız çikolataları ve cevizleri ekleyip spatula veya kaşık ile karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 10-15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Üzerinin hazırlanışı:

Kalan çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip kekin üzerine şeritler şeklinde sıkın. Dilimleyip arzuya göre ceviz ile süsleyin ve servis yapın.

