


Islak Kek

Yaklaşık 10 kişilik

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 4 yumurta (orta boy)
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Islatmak için:

- 3 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

Süslemek için:

- 1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Kare kalıp (24x24 cm)

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Unu bir kaba alın. Üzerine kakao ve hamur kabartma tozunu ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile yüksek devirde 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve sıvı yağı ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını azar azar ekleyerek düşük devirde toplam 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

3 Islatma karışımı:

Kek pişerken ıslatma karışımını hazırlayın. Sütü bir tencereye alın. Üzerine toz şeker ve kakaoyu ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın. Çikolata parçalarını ekleyip eriyinceye kadar yaklaşık 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve kabuk tutmaması için arada karıştırın.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Keki fırından çıkarın. 5 dakika sonra çöp şiş veya kürdan ile birçok yerinden delin ve üzerine ılık ıslatma karışımını gezdirerek dökün. Soğumaya bırakın.

Soğuyan keki dilimleyin. Üzerini Antep fıstığı ile süsleyin ve servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04