

Kakaolu Kek

10 - 12 dilim



pratik

— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 275 g un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 225 g yumuşak margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 tutam tuz
- 7 yemek kaşığı süt
- 3 yumurta
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 2 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

1 Ön hazırlık:

Kek kalıbını margarin ile yağlayın ve unlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.



Margarini çırpma kabına alın ve mikser ile yüksek devirde 1 dakika çırpın. Çırpma devam ederek sırayla toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve sütü ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek her birini 30 saniye çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamurun 2/3'ünü hazırladığınız kalıba alın ve üzerini düzeltin. Çırpma kabında kalan hamura kakao ve sütü ilave edip karışımaya kadar çırpın. Kakaolu hamuru kalıptaki hamurun üzerine boydan boya dökün ve çatalla kenarlardan dibe doğru spiraller çizip iki hamuru birbirine karıştırarak şekil verin. Fırının orta rafında pişirin.



Pişirme süresinin 13. dakikasında kalıbı dışarı çıkarmadan biraz öne çekerek hamurun üzerini bıçakla uzunlamasına 1 cm derinliğinde kesin. Kalıbı tekrar fırına sürerek pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 55 dakika

- 3 Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın.

