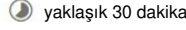


Kakaolu Kuru Üzümlü Kek

Yaklaşık 8 - 10 dilim

 pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 4 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 150 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1,5 çay bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Üzeri için:

- 1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

Kalıp:

- Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

1 Ön hazırlık:

Kuru üzümü bir kaseye alıp üzerini kapatacak kadar su ilave edin ve 10 dakika bekletin. Suyunu iyice süzüp bir tabağa alın. Üzerine 1 yemek kaşığı unu serpin ve karıştırarak una bulanmasını sağlayın. Kalıbı tereyağı veya margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı pişirme:

2 su bardağı un, kakao, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3-4 dakika daha çırpin. Üzerine tereyağı, süt, şekerli vanilin, portakal aroması ve un karışımını ilave edin. Düşük devirde malzemeler karışincaya kadar kısa bir süre çırpin. Üzerine unlanmış kuru üzümü ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpin. Hamuru kalıba döküp yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından alın ve 15-20 dakika bekletin. Servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Üzerine karamel sos dökün ve dilimleyerek servis yapın.