

Leopar Kek

Yaklaşık 8 - 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı
Aroma Verici - Vanilya
50 g tereyağı (oda sıcaklığında)
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
3 yemek kaşığı süt

Kalip:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine toz şeker, ılık süt ve vanilya aromasını ilave edip iyice yoğurun. Hafif ele yapışan bir hamur haline geldiğinde tezgaha alın ve yaklaşık 5 dakika daha yoğurun. Daha sonra hamuru elinizle biraz açın, ortasına tereyağını koyun ve yağı çekinceye kadar yoğurmaya devam edin. İki eşit parçaya bölün. Bir parçasını bir kaba alın, üzerini kapatın ve mayalanmaya bırakın. Kalan hamura 1 yemek kaşığı kakao ve 1 yemek kaşığı süt ilave edip kakaoyu yedirinceye kadar yoğurun. Bu kakaolu hamuru da iki eşit parçaya bölün, birini kaba alıp üzerini kapatın ve mayalanmaya bırakın. Kalan kakaolu hamura 2 yemek kaşığı kakao ve 2 yemek kaşığı süt ilave edin ve yoğurun. Üzerini kapatıp 30-35 dakika mayalanmaya bırakın.

2 Şekillendirme ve pişirme:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Elde ettiğiniz 2 kakaolu ve 1 beyaz hamurun her birini 6'şar eşit parçaya bölün. Koyu renkli kakaolu hamurları elinizle uzatarak 25 cm uzunluğunda rulolar yapın. Açık renkli kakaolu hamurları merdane yardımı ile 12x25 cm boyutlarında açın, üzerlerine hazırladığınız rulo hamurları koyun ve ortada kalacak şekilde üzerlerine sarın. Beyaz renkli hamurları da aynı şekilde 15x25 cm boyutlarında açıp hazırladığınız kakaolu hamur rulolarının üzerlerine sarın. 3 ruloyu kalıbın tabanına uzunlamasına yan yana koyun ve üzerine diğer 3 ruloyu koyun. Üzerini kapatıp 20 dakika mayalanmaya bırakın.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

