

Cikolatali Islak Kek

Malzemeler

Kek icin:

2 su bardagi Kek un

2 su bardagi toz seker

3 adet yumurta (oda sicakliginda)

170 gr. siviagi

250 ml. Sut

2,5 yemek kasigi kakao

Cikolata sos:

200 gr. sut

1 cay bardagi pudra sekeri

1 yemek kasigi margarin

2 corba kasigi kakao

80 gr. parcalanmis bitter cikolata

Yapilisi

Firini 160 dereceye isitin. (Turbo) Seker ile yumurtayi iyice kabarana dek cirpin. Daha sonra un, siviagi, sut ve kakaoyu da ekleyip 3-4 dakika daha cirpin. 25-30 cm capinda bir borcam ya da firin kabini yaglayin. Karisimi kaliba dokun ve yaklasik 40-45 dakika kadar pisirin. Pisip pismedigini bir kurdan ya da cop sisi keke batirarak kontrol edin. (Hamur bulasmiyorsa pismis demektir)

Not: Kekin pismesine yakin cikolata sosu hazirlayin.

Cikolata sos yapilisi:

Bir sos tenceresinde sutu ilitin, pudra sekerini ekleyip eritin. Daha sonra kakaoyu ekleyin, iyice karisana dek pisirin. Ocagin altini kapatın, cikolata ve margarin ekleyip karistirin.

Keki firindan cikartin, uzerine kurdanla bir kac delik acip sosu dokun. Kek soguduktan sonra kisa bir sure buzdolabinda bekletip servis edebilirsiniz.