

Damla Sakizli Kek Pasta

Malzemeler

3 adet yumurta

1 su bardagi toz seker

100 gr hamurisi margarin (oda sicakliginda)

2 su bardagi un (silme)

3 yemek kasigi sivi damla sakizi

1 cay bardagi damla cikolata

1 paket kabartma tozu

1 paket sekerli vanilin

Damla Sakizli Kakao Sosu icin:

1 paket kakao (25 gr)

1 cay bardagi toz seker

3 cay bardagi su

6-7 yemek kasigi sivi damla sakizi

2 yemek kasigi un

Arasi icin:

1 paket krem santi

1,5 cay bardagi soguk sut

istege gore 1 adet kup kup dogranmis portakal

Yapilisi

Yumurta ve toz sekeri kar gibi oluncaya kadar yuksek devirde mikseriniz ile cirpin (seker tamamen eriyip bembeyaz olacak). Uzerine oda sicakligindaki margarin ekleyerek cirpmaya devam edin.

Hepsi tamamen karisinca damla sakizi ve vanilin ekleyin.

Un ve kabartma tozunu ekleyerek 2-3 dakika daha cirpin. Son olarak damla cikolatayi ekleyin ve spatula yardimiyla karistirin.

Kek kalibini bir miktar margarin ile yaglayin ve icine un serpin. Unun fazlasini kalibi ters cevirerek dokun.

Kek karisimini kaliba dokun ve 180 derece onceden isitilmis firinda 35 dakika kadar pisirin. Pisen keki sogumasi icin 1 saat kadar dinlendirin.

Sos icin tum malzemeyi kucuk bir sos tenceresine alin ve koyulasincaya kadar karistirarak pisirin. Yogunlasan kakaolu sosu kenara alin.

Soguyan keki kaliptan cikartin ve fotograftaki gibi dikkatlice dilimleyin. Her kata hazirladiginiz portakalli santiden dikkatlice surun.

Tum katlar bittiginde kekin uzerine ilik kakaolu ve damla sakizli sostan gezdirerek servis yapin.