

Hindistan Cevizli Kek

Malzemeler

4 yumurta
1 su bardagi seker
2 yemek kasigi kakao
1 su bardagi yogurt veya sut
Yarim su bardagi sivi yag
2 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
Yarim cay kasigi karbonat uzerine yarim limon suyu
Kek firindan cikinca islatmak icin 1 cay bardagi sut
KREMASI ICIN
Yarim litre sut
6 corba kasigi irmik
1 cay bardagi seker
2 su bardagi hindistan cevizi
2 yemek kasigi tereyag (60-70 g kadar)
UZERI ICIN
1 paket bitter cikolata (80 g)
2 yemek kasigi koko krem

Yapilisi

Oncelikle yumurta ve seker 5 dakika cirpilir.Daha sonra yogurt,kakao ve yag eklenip cirpilir.Un ,kabartma tozu ,karbonat (uzerine yarim limon suyu sikilir) konur ve karistirilir .Yaglanmis orta boy dikdortgen borcama dokulup 170 derecede pisirilir.Firindan cikinca uzerine soguk sut kasik kasik gezdirilir.
Kek piserken sut ve irmik ocaga konarak kaynayincaya kadar karistirilerek pisirilir.Kaynayinca seker konur 1-2 dakika kaynatilip ocaktan alinir.Tereyag ve hindistan cevizi eklenir.Yag eriyene kadar karistirilir.
Kek iliyinca uzerine krema duzgunce yerlestirilir(kivami biraz koyu oluyor kekin uzerine kasik kasik paylastirip duzeltin).
Cikolatayi ve cokokrem beraber benmari usulu eritip kremanin uzerine yayin ve biraz soguyunca catalla sekil yapin. Dolapta bir sure dinlendirip servis yapin.