

İki Renkli Kek

Malzemeler

3 adet yumurta

1,5 su bardağı ilik süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı toz şeker

1 tane portakal 1 tane limon kabuğu rendesi

2 su bardağı un

1/2 su bardağı kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Yapılışı

Her zaman ki gibi ilk olarak şeker ve yumurta kopurene kadar,şeker eriyinceye kadar çırpılır.Daha sonra süt,yağ,portakal kabuğu rendesi,limon kabuğu rendesi ilave edilip sadece karıştırılır.1,5 su bardağı elenmiş un,kabartma tozu ve vanilya yavaş yavaş eklenir ve karıştırılır.Daha sonra bu karışımının yarısı başka bir karıştırma kabına alınır.Birine yarım bardak un,digerine yarım bardak kakao ekleyip ayrı ayrı karıştırın.Sonra kek kalibini yağlayıp önce sade karışimdan biraz kalıba dokun,ardından kakaolu karışimdan ve bu şekilde hamurlar bitene kadar devam edin.160 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.Dilerseniz servis ederken üzerine çikolata sosu dokebilirsiniz.