

Isvec Keki

Malzemeler

3 su b. un

2 su b. toz seker

2 tatli k. karbonat (ben kabartma tozu ekledim sorun olmadı)

1 tatli k. tuz (kabartma tozu kullanıyorsanız tuz eklemeyin)

6 yemek k. kakao

3/4 su b. siviyağ

2 su b. soguk su

2 yemek k.elma sirkesi

1 yemek k. vanilin

Sos için

1 paket cikolatali puding

500 ml sut

Yapilisi

Kek için kuru malzemeleri bir kapta karıştırın.

Sivi malzemeleri de ayrı bir kapta karıştırın.

Sivilari kuru malzemelere bir yandan karıştırarak yavas yavas ekleyin.

Karisi (onemli) cok iyi yaglanmis derin veya genis bir kek kalibina dokun. 175 derecede 35-40 dk. pisirin.

Bu arada pudingi pisirin. Kek pisip puding de hafif ilininca kekin uzerine dokun. (puding fazla gelecekse bir kase kadarini ayirabilirsiniz.)