

Kakaolu Islak Kek

Malzemeler

2.5 Su Bardagi Seker

1 Su Bardagi Sivi Yag

2 Tane Yumurta

Aldigi Kadar Un (3 su bardagi kadar)

2 Tatli Kasigi Kakao

2 Su Bardagi Sut

1 Paket Vanilya

1 Paket Hamur Kabartma Tozu

Yapilisi

Oncelikle yag, kakao ve yumurtayi cirpin daha sonra sekeri ekleyin ve iyice cirpin. Sutude ekleyip karistirmaya devam edin. Geriye kalan malzemeleri eklemeden once sostan bir bardak kadar ayirin ve karisima unu, vanilyayi, hamur kabartma tozunu ekleyip yine karistirin ve akiskan bir hamur elde edin. Bu hamuru yaglamis oldugunuz kalibiza dokun ve 180 derecede daha onceden isilmis firinda 45 dakika pisirin. Firindan cikardiginiz keki servis tabagina alin ve ters cevirin. Onceden ayirdiginiz sosu kekin uzerine yedire yedire surun. Soguduktan sonra dilimleyip servis edin