

Kulahta Kek

Malzemeler

2 yumurta

4 kahve fincani seker (turk kahve fincani olcusu)

2 kahve fincani siviyağ (ben findik yağı kullanıyorum)

2 kahve fincani yogurt

6 kahve fincani un

1 paket kabartma tozu

3 dolu yemek kasigi kakao (ben dark kakao kullanıyorum)

1 su bardağı damla cikolata.

Ust kremasi için;

Bir kucuk kutu krema ve susleme sekerlemeleri.

veya krem santide kullanabilirsiniz.

Yapilisi

Oncelikle firini 170 dereceye getirip isitmaya baslayin.

Yumurta ve sekeri mikser ile rengi beyazlasana kadar cirpin.

Yogurdu ve siviyağı ekleyip 1 dakika daha cirpin.Un, kakao ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin.Hepsini homojen kivama gelene kadar cirpin.

Damla cikolatayı ekleyip kasikla karistirin.

Firin tepsisine kulahlari yerlestirin ve iclerine muffin karisimini bolusturun.

Ustlerinde 1 parmak eksik bosluk birakin kabarma payi için.

Onceden isinmis firinda 25 dakika pisirin..Firin ayarlari farkli olabiliyor arada kontrol edin.

Pisen kekleri tel ızgara ustune cikarin ve sogumaya birakin.

Kremayı mikser ile sertlesene kadar cirpin.Tirtil uc takilmis sikma torbasina yerlestirin.

Sogumus keklerin ustlerine dilediginiz sekilde sikin ve ustlerine sekerlemeler serpin.