

Lamington Kek(Lokum Kek)

Malzemeler

4 yumurta

1.5 su b. seker

1 su b. sut

1 su bardaginın ucte ikisi kadar zeytin yagi

3 su b. un

2 paket kabartma tozu

Bir tatli kasigi vanilya

Sos malzemeleri

3 su b. sut

1 su b. su

2 yemek kasigi un

5 yemek k. toz seker

80 gram bitter cikolata

Bulamak icin: Hindistan cevizi

Yapilisi

Harika bir kek tarifini daha sizlerle paylasiyorum:Oncelikle sosu hazirlayin. Sos icin, cikolata haricindeki butun malzemeyi tencereye alip ara sira karistirarak kaynatin.

Kaynamaya basladiktan sonra 2-3 dk. daha pisirin. Ocaktan aldiktan sonra icine cikolatayi ekleyin ve sogumaya birakin. Sogurken ara sira karistirin.

Yumurta ve sekeri krema kivamina gelene kadar cirpin.

Sutu ve yagi ilave edip cirpmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu da eleyerek ekleyin ve yeniden cirpin.

Hamuru yagli kagit serilmis ya da yaglanmis bir tepsiye dokun.

Hava kabarciklarini yok etmek icin, tepsiyi yere bir kac kez vurun. 200 derecelik firina kekinizi dokup 20-25 dk. kadar pisirin.

Kek soguyunca istediginiz buyuklukte dilimleyin. Mumkun oldugu kadar kucuk olmasi daha iyi olur.

Kare seklinde dilimleri sosa hizli bir sekilde batirip cikarin. Bu islemi cok hizli yapmalisiniz, aksi halde kek butun sosu icine cekebilir, o zaman kesilince 2 renkli goruntuyu elde edemeyebilirsiniz.

Sosa buladiginiz kekleri bir tepsiye dizin.

Sonra tek tek hindistan cevizine bulayin. Dinlendirip servis edin.