

Mermer Kek

Malzemeler

4 adet yumurta
6 kahve fincani toz seker
4 kahve fincani sut
3 kahve fincani siviya
9 kahve fincani un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2-3 kasik kakao (25 gr. koyu kakao, ulker veya Dr. Oetker)
1 cay kasigi karbonat
2-3 damla limon suyu

Yapilisi

Oncelikle kek icin kullanacaginiz butun malzemeler oda sicakliginda olmalidir.
Un, kabartma tozu ve vanilyayi iki kez eleyin.
Yumurta ve sekeri mikser ile 15 dk. cirpin.
Sut ve siviya ekleyin. Mikser ile karisacak kadar karistirin.
Karbonatin uzerine limon suyu damlatin kopuklensin; karisima ekleyin.
Elenmis un karisimini ekleyip tahta kasik veya spatula ile karistirin.
Yaglanmis kek kalibina karisimin yarisini bosaltin.
Kalanina kakao ekleyip, karistirin.
Once doktugunuz beyaz kek hamurunun uzerine kakaolu kek hamurunu dokun.
Mermer deseni olusmasi icin, bir kac yerinden kasik batirip cikartin.
180 C'de isitilmis firinda once 40 dk., sonra 165 C'de 10-15 dk. toplam 50-60 dk.pisirin.
Firindan alinca kaliptan cikarin.
Soguyunca istediginiz zaman kesip servis yapin.