

Muzlu Cikolatali Nefis Kek

Malzemeler

3 yumurta
1 su bardagi seker
1 su bardagindan 1 parmak kadar eksik sivi yag
2 adet buyuk boy tercihen olgunlasmis muz
75 gr. bitter cikolata
1 + 3/4 su bardagi un
Yarim limon suyu
1 cay kasigi vanilya
1 paket kabartma tozu
1 silme cay kasigi karbonat

Yapilisi

Kek kalibimizi 1 cay kasigi kadar tereyagi ile yaglayip bir kenara ayiriyoruz.

Firinimizi 180 dereceye ayarlayarak aciyoruz.

Unu, kabartma tozunu, karbonati ve vanilyayi bir kapta karistiriyoruz.

Ayri bir kapta sekeri ve sivi yagi 3 dk mikser ile cirpiyoruz.

Yumurtalarin sarisini ve akini ayiriyoruz, sarilarini seker ve sivi yag karisimina ekliyoruz. Yumurta beyazlarini ise ayri bir kapta uzerine bir cimdik tuz serpererek mikserin hizli ayarinda yumurtalar iyice kabarip kar haline gelene kadar cirpiyoruz.

Uzerine yumurta sarilarini da ekledigimiz sivi yagli karisimi 3 dk kadar tekrar cirpiyoruz.

Ayri bir kapta muzlari blender ile iyice ezip sivi hale getirdikten sonra bunu da sivi karisimimize ekliyoruz ve 1-2 dk daha cirpiyoruz.

Cikolatayi da rendenin kalin tarafi ile rendeleyerek bu karisima ekliyoruz.

Bu asamadan sonra artik mikseri kullanmiyoruz ve bir spatula yardimi ile cikolatalari sivi karisima yedirdikten sonra unlu karisimi da ekliyoruz ve yine spatula ile cok fazla cirpmadan unlar kaybolana kadar karistiriyoruz.

Son olarak kar halindeki yumurta beyazlarini da ekleyip sadece yumurta beyazlari yok olana kadar cok az karistiriyoruz ve yaglanmis kalibimize dokuyoruz.

Onceden 180 derecede ısıtmis oldugumuz firinimizda pisiriyoruz.

Kekin pisip pismedigini temiz bir kurdani ortasina batirarak kontrol edebilirsiniz. Kurdan temiz cikiyorsa kekiniz pismis demektir. Ancak ilk 20 dk. kesinlikle firinin kapagini acmıyoruz.

Keki firindan cikardiktan sonra nemli bir bez serilmis tezgahin uzerinde yaklasik bir 10 dk kadar dinlendiriyoruz ve sonra ters cevirerek kaliptan cikariyoruz. Eger keki kalipta soguyana kadar bekletirseniz cikartirken kirlip kopabilir, bu nedenle cok uzun bekletmemelisiniz.