



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MERMER KEK



- 4 Yumurta
- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Su bardağı süt
- 1 Paket tereyağ (250 gr.)
- 4 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
- Çeyrek çay kaşığı tuz
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 1 Paket vanila

- # Çukur bir kap içine, oda ısısında yumuşamış tereyağ alınır, üzerine pudra şekeri eklenir. Mikserle malzemeler bir süre karıştırılır.
- # Karışımın üzerine yumurtalar eklenir. Bir süre daha karıştırıldıktan sonra süt katılır.
- # Üzerine elenmiş un, tuz, kabartma tozu ve vanilya eklenir, pürüzsüz bir karışım hazırlanır. (Bu karışım bilinen kek hamurundan biraz daha katı olur.)
- # Kek hamurunun yarısı ayrılır, kalan yarısına kakao eklenir, karıştırılır.
- # Kek kalıbı iyice yağlanır. Kalıba 1 kaşık kakaolu, 1 kaşık beyaz kek hamuru yan yana konarak ilk sıra tamamlanır.
- # İkinci sıra kakaolunun üzerine beyaz, beyazın üzerine kakaolu kek hamuru konarak yapılır.
- # Kek kalıbının büyüklüğüne göre üçüncü, ya da dördüncü sıralarda hamur bitene kadar bu şekilde ugulanır.
- # Kek kalıbı önceden hafif ısıtılmış, 165 derece fırına verilir. Pişmesi yaklaşık 1 saat sürer. (Piştiğini anlamak için keke kürdan batırılır. Pişmemişse, kürdana hamur yapışır.)
- # Pişen kek önce fırının içinde, sonra dışında bir süre dinlendirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir, dilimlenir.

Not: Mermer kek, bir Fransız tarifidir. Orjinal adı "Gateau Mabre" dir.