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

MADLEN KEK



4 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 küçük paket bitter çikolata (40 gram)
yarım paket tereyağı (125 gram)
3 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı süt
2,5 su bardağı elenmiş un

İlk işlem olarak mevcut tereyağı ile küçük bir tepsi yağlanır.
Sonra kalan yağ bir sos kabına konur üzerine kırılmış çkolata eklenir. Çok kısık ateşte ara sıra karıştırarak eritilir.
Yumurta ve şeker çukur bir kabın içinde mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
Üzerine kakao, tereyağlı çikolata ve süt katılır, kısa süre daha çırpılır.
Son olarak un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Yağlanmış kaba dökülür, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 15 dakika sonra kare kare kesilir. Soğuyunca servise sunulur.

Not: Madlen kekin üzerine eritilmiş çikolata da gezdirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1553 | Adı: Madlen Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 01:17