ÇİZGİLİ KEK



1 Şişe maden suyu
4 Adet yumurta
3/4 Su bardağı sıvıyağ
1,5 Su bardağı toz şeker
2,5 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
1,5 Çorba kaşığı kakao

Şeker ve yumurta beyaz bir renk alana kadar iyice çırpılır.
Üzerine önce sıvı malzemeler olan sıvıyağ ve maden suyu konur, karıştırılır.
Üzerine un, kabartma tozu, vanilya konur, pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırılır.
Karışımın 1/3'ü başka bir kaba alınır ve kakao eklenir, karıştırılır.
Yağlanmış, ortası delik olmayan bir kek kalıbına ya da küçük bir tepsiye 2 yemek kaşığı beyaz harçtan 1 çorba kaşığı kakaolu harçtan üst üste gelecek şekilde konur.
Tüm harç bu şekilde kullanıldıktan sonra 180 derece fırında 1 saat pişirilir.

Not: Bu kekin özelliği dilimlendiğinde kesitinin çizgili olmasıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 344 | Adı: Çizgili Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:35