ROYAL KEK

3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı un
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ince dövülmüş ceviz
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
2 Çorba kaşığı kakao
Sosu İçin;
1 Paket bitter çikolata (80 gr.)
4 Çorba kaşığı süt
2 Çorba kaşığı margarin

Yumurta ve toz şeker mikserle krema kıvamını alana kadar çırpılır. (10 dakika)
Üzerine önce sıvı malzemeler konur, biraz çırpılır, sonra kalan bütün malzemeler eklenip karıştırılır, düzgün bir hal alması sağlanır.
Yağlanmış ortası delik olmayan bir kalıba dökülür, 180 derece fırında 40 dakika pişirilir.
Fırından çıkan kek 10 dakika dinlendirilir, ters çevrilir.
Kek soğurken, ısıya dayanıklı bir kaba çikolata, süt ve margarin konur, bu kap kendinden biraz daha büyük içinde su kaynayan kaba oturtulur.
Çikolata ve margarin eriyince karıştırılır, ocaktan alınır, biraz soğutulur.
Kekin üzerine bu sos ılık olarak gezdirilir, biraz dinlendirilip servis yapılır.

Not: Bu şekilde sos hazırlama usulüne Ben-Mari denir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 339 | Adı: Royal Kek | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 04:12