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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 549 | Adı: Mermer Kek | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 04:10