

Çikolatalı Kabaklı Kek (9-12 kişilik)



Malzemeler:

- 125 gr (3.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 600 gr. (4 su bardağı) rendelenmiş yeşil kabak
- 300 gr. (2.5 su bardağı un)
- 50 gr. (1/2 su bardağı) kakao
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı granul kahve
- 300 gr. (1.5 su bardağı) şeker
- 2 yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 100 gr. (1 su bardağı) damla çikolata

Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Bu kekimizi yapmak oldukça pratik... Herhangi bir çırpıcı veya mikser kullanmamıza gerek yok. Bütün malzemelerimizi karıştırma kabımıza alıp elimizle homojen bir karışım olana dek karıştırıyoruz. Daha sonra karışımımızı 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlanmış 23 cm uzunluğundaki baton kek kalıbımıza bosaltıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 55-60 dk. pişmeye bırakıyoruz. Fırından çıkarmadan kürdan testi ile kontrol etmeyi unutmuyoruz.

Fırından çıkarttıktan sonra keki kalıptan çıkarmadan önce biraz soğumasını bekliyoruz. Ardından dilinleyerek servis edebiliriz.

Püf Noktası:

Bu kekimizin dokusu oldukça nemlidir. İstersek içine kuru üzüm, minik doğranmış incir de ekleyerek lezzet konusunda çok daha iddialı tadlar yakalayabiliriz.