

## Hindistancevizi Dolgulu Kek (9-12 kişilik)



### Malzemeler:

#### Taban kek için:

- 125 gr. (3.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 100 gr. (1/2 su bardağı) şeker
- 1 yumurta
- 50 gr. (1/2 su bardağı) kakao
- 60 gr. (1/2 su bardağı) un

#### Hindistancevizi dolgusu :

- 125 gr. (3.5 yemek kaşığı) eritilmiş **Teremyağ**
- 2 yumurta
- 150 gr. (3/4 su bardağı) esmer seker
- 60 gr. (1/2 su bardağı) un
- 200 gr. (2 su bardağı) hindistan cevizi

#### Kalıbı yağlamak için:

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

#### Süslemek için:

- 2 yemek kaşığı hindistan cevizi
- 1 yemek kaşığı toz fıstık

Kek tabanımız için gerekli olan malzemeleri mikserle çırpıp 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlanmış kek kalıbımıza döküyoruz. 175 derece fırınımızda 20 dk. kadar kekimiz pişene kadar fırınlıyoruz. Kekimiz pişerken hindistan cevizi dolgusu için gerekli olan malzemeleri mikserle çırpıyoruz. Dolguyu kekimizin üzerine yayıp 160 derece fırında 12–15 dk kadar daha fırınlayıp, kekimizi fırından alıyoruz.

Üzerini hindistan cevizi ve toz fıstıkla süsleyip servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Daha farklı bir lezzet elde etmek isterseniz hindistan cevizi ve cevizi yarı yarıya kullanıp farklı bir lezzet yakalayabilirsiniz.