Islak kek / Mokri kolač



Islak kek je vrlo ukusan turski kolač, mi bi ga nazvali mokri kolač jer se cijeli kolač zalije pa je vrlo sočan. Islak kek je jedan od onih kolača koje bi moji ukućani jeli svaki dan, ja ga volim kad je hladan – iz hladnjaka, a u zimskim danima moja ga djeca ugriju u mikrovalnoj pećnici. Izrada mu je vrlo jednostavna i brza te se uz samo nekoliko sastojaka dobije vrhunski kolač .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

250 g brašna

250 g šećera

4 žlice kakaa za kolače (vrhom pune žlice)

Korica od jedne naranče

1 vanilije šećer

1 prašak za pecivo

4 jaja

250 ml ulja

300 ml mlijeka

Maslac za premazivanje tepsije

SASTOJCI ZA PRELJEV :

500 ml mlijeka

100 ml ulja

280 g šećera

4 žlice kakaa za kolače (vrhom pune žlice)

ZA DEKORACIJU :

pistacije i maline (nije obavezno)

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva …

2 . maslacem premazati tepsiju …

3 . u posudu staviti jaja , šećer , šećer vaniliju i koricu od naranče te sve dobro umutiti …

4 . dodati ulje i mlijeko te sve nakratko izmiksati …

5 . sve suhe sastojke sjediniti , izmiješati ih te ih dodati u smjesu od jaja …

6 . sve nakratko izmiksati, kako bi se svi sastojci sjedinili …

7 . biskvit izliti u podmazanu tepsiju (30 x 27) te ga staviti peći u prethodnu zagrijanu pećnicu na

cca . 30 minuta …

KOLAČ OSTAVITI 3 – 4 MINUTE DOK SE PRIPREMA PRELJEV …

8 . u manji lonac staviti sve sastojke za preljev te ga zagrijati do vrenja (nemojte dopustiti da preljev prokuha) …

9 . vruć kolač izrezati na kocke željene veličine te svaku kocku izbosti vilicom …

10 . vruć preljev ravnomjerno preliti preko vrućeg kolača …

11 . kolač ostaviti barem 4 sata na sobnoj temperaturi, kako bi upio cijeli preljev …

12 . po želji kolač možete ukrasiti pistacijama i malinama …







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri