



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇIKLATALI ÇİS KEK

### Malzemeler:

- 2 paket kakaolu bisküvi, elde ufalanmış
  - 3 çorba kaşığı margarin, eritilmiş
  - 240 gr bitter çikolata
  - 3 kutu labne peyniri
  - 1 su bardağı tozşeker
  - 1/4 çay kaşığı tuz
  - 3/4 su bardağı krema
  - 3 çorba kaşığı kakao ve üzerine serpmek için ekstra kakao
  - 2 çay kaşığı vanilya aroması
  - 3 yumurta
  - 24 cm klipsi tart kalıbı
- servis için çilekli sos:  
1/2 kg çilek  
2 çorba kaşığı pudra şekeri Çilek ve pudraşekerini blender'dan geçirin.

### Hazırlanışı:

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Bisküvileri margarinle karıştırın. Tart kalıbına bastırarak yayın. Çikolataları benmari usulü eritin. Bir kâsede peyniri mikser yardımıyla çok az karıştırın. Şeker ve tuzu ekleyin. Krema, kakao, vanilya aroması ve eritilmiş çikolatayı ilave edip karıştırın. Yumurtaları ekleyin ve karışacak kadar çırpın. Kenarları katı, ortası yumuşak olana kadar 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine kakao serpin.



Fotoğraf "seb-i yelda" tarafından gönderildi. 24.09.2017