



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİKOLATALI BADEMLİ KEK

1 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
120 gr (8 çorba kaşığı) margarin
120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
3 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
120 gr sütsüz (bitter) çikolata
1 çorba kaşığı çekilmiş kahve yada neskafe
50 gr (1/3 su bardağı) badem (çekilmiş)
60 gr (1/2 su bardağı) un (elenmiş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız.

Bir fırçayla, eritilmiş tereyağın yarısını kullanarak kek kalıbının dibini ve kenarlarını yağlayınız. Kalıbın içine yağlı kâğıt döşeyip, eritilmiş tereyağın geri kalanıyla yağlı kâğıdın üstünü yağladıktan sonra, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede su kaynatıp ortasına bir kap yerleştiriniz. Çikolatayı kaba koyup, tahta kaşıkla karıştırarak eritiniz. Tencereyi içindeki kapla ateşten alıp bir kenara bırakınız.

Büyük derin bir kapta margarini tahta kaşıkla krema haline gelene kadar çırpınız. Şeker ekleyip karışım pürütsüz olana kadar çırpma devam ediniz.

Yumurta sarılarını teker teker, her birinden sonra karışımı iyice çırparak, ekleyiniz. Eritilmiş çikolata ve kahveyi katıp çekilmiş badem ve unu, madeni bir kaşıkla karışıma ekleyiniz. Bütün malzemeyi iyice çırpıttıktan sonra hamuru bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede yumurta aklarını çırpma teliyle yada elektrikli çırpıcıyla sertleşene kadar çırpınız. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını kek hamuruna karıştırdıktan sonra, hazırladığınız kek kalıbına dökerek, üstünü bıçakla düzeltiniz.

Kek kalıbını ısıtılmış fırına sürüp, 40-50 dakika, kekin ortasına parmağınızla bastırdığınızda eski haline dönünceye kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp 10 dakika beklettikten sonra kalıptan çıkarınız. Soğuduktan sonra servis ediniz.