ÇİKOLATALI HAFİF TURTA

Malzemesi
1 paket (100 gr) sade çikolata
2 kahve fincanı tereyağ
1 su bardağı pudra şekeri
4 yumurta
1 çay bardağı ince çekilmiş badem
3 kahve fincanı kekun
Üzeri için:
2 paket (200 gr) sade çikolata

Tereyağı ve çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaseye alın. Daha büyük bir tencereye sıcak su doldurup kaseyi içine yerleştirin. Orta ateşte karıştırarak eritin (benmari usulü), iyice karıştırıp kaseyi sıcak sudan çıkarın.
Pudra şekeri ve yumurtaları köpürünceye kadar çırpın. Sürekli çırparak çikolatalı karışımı ekleyin. Un ve bademleri ilave edip iyice karıştırın. Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp karışımı boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin.
2 paket çikolatayı benmari usulü eritin. Geniş bir spatula ile kekin üzerine ve yanlarına sürün. Dekoratif desenlerle süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22023 • adı:ÇİKOLATALI HAFİF TURTA • gönderen:buket • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:11