



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI FINDIKLI KEK

Malzemeler:

Kek için:

150 gram tereyağı

2.5 kahve fincanı esmer şeker

4 yumurta

1.5 su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

200 gram damla çikolata

1 su bardağı çekilmiş fındık

1 tutam tuz

Süslemek için:

150 gram bitter çikolata

2 damla vanilya esansı

2 yemek kaşığı krema

Çırpılmış krem şanti

Hazırlanışı:

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Tereyağı, şeker ve yumurta sarılarını bir kaba alıp çırpın. Un ve kabartma tozunu bir kapta harmanlayıp tereyağlı karışıma ilave edin. Damla çikolata, fındık ve tuzu ekleyip karıştırmaya devam edin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla iki misli kabarana kadar çırpın. Çikolatalı karışıma ekleyip tahta kaşıkla alttan üste doğru birkaç kez karıştırın. Hazırladığınız kek hamurunu içi yağlanmış dikdörtgen şekilli bir kalıba doldurun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 50 dakika pişirin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin, iki damla vanilya esansı ve 2 yemek kaşığı kremayı ekleyin. Tahta kaşıkla iyice karıştırın. Erittiğiniz çikolatayı kek üzerine gezdirerek dökün. Çırpılmış kremşanti ile süsleyip servis yapın.