



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PETEK KEK

1/3 su bardağı esmer şeker
200 gr. margarin
1/2 fincan bal
2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı kakao
4 paket sütlü çikolata
1 su bardağı sıcak su
1/4 fincan bal
1/4 su bardağı su
6 paket bitter çikolata
3/4 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı çikolata
10x16 levha petek desen

Fırını 18 dereceye getirin. Yuvarlak kek kalıbını yağlı kağıt ile kaplayın.

Çikolatayı mikro dalgada eritip kenara koyun.

Şeker, margarin, bal, yumurta, un, kabartma tozu ve kakao ekleyin iyice karıştırın.

Éritilmiş çikolata ekleyin ve tekrar karıştırın.

Çırpıcı çalışırken, sıcak suyu dökün. Pürüzsüz olana kadar çırpın. kek harcını kalıba alın ve fırında 1 saat pişirin, daha sonra soğumaya bırakın.

Küçük bir tencerede, 1/4 bardak su ve 1/4 fincan balı karıştırıp ocağa alın. Isınınca ateşten alın ve çikolata ekleyin. Çırpıcı ile iyice karıştırın. Pudra şekeri ekleyin ve çırpın. Keki kalıptan alıp servis tabağına alın. üzerine çikolatalı sosu dökün.

İki uzun parça (iki 5x16 adet) dikkatlice kesilmiş kağıt.

Tam olarak uygun ölçü kek ve transfer kağıdı. Bir şerit ve diğer şerit parçası kullanır.

Çok hafifçe - çikolata eritilir.

Doğru tarafa petekli yüzeye çikolatayı yayın. 5-10 dakika kurummasını bekleyin.

Çikolatalı şeridi kekin etrafına sarın. Çikolata tamamen kurduğunda, Kağıt şeridi yavaşça alın, petek ortaya çıkacaktır ve istediğiniz gibi süsleyip servis edin.



