



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİZKEK

4-5 dilim sade kek
2 çorba kaşığı tereyağı
1 avuç ceviz
Ara kat için:
3 adet yumurta
2 kutu labne peynir
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı krema 1 dolu yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 çay bardağı krema
100 gr bitter çikolata

Bayat kek dilimleri ufalanır. Üzerine erimiş, ılımış tereyağı ve iri dövülmüş ceviz katılır, iyice karıştırılır. Yağlanmış kelepçeli kek kalıbına bastırarak yerleştirilir. Buzdolabında 1 saat bekletilir. Sonra derin bir kaba labne peynir, krema, pudra şekeri ve nişasta konur. Mikserle karıştırılır. Üzerine tek tek yumurtalar eklenir. Kelepçeli kalıptaki kekli karışımın üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50-55 dakika, hiç fırın kapağını açmadan pişirilir. Üzeri için krema tavaya konur. Kaynama noktasına gelince ateşten alınır, parçalara ayrılmış çikolata parçaları eklenir. Kremanın sıcaklığıyla, karıştırarak çikolata eritilir. Fırında çıkmış, ılımış çizkekin üzerine gezdirilir. Buzdolabında 2 saat dinlendikten sonra servise sunulabilir.