



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MUZLU ÇİKOLATALI KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
200 gram bitter çikolata
1 adet muz
1 çay bardağı ceviz
3 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
200 gram çilek
6 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
2 paket vanilya

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sıvı yağı ve 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. İçine kakao, rendelenmiş çikolata ve muz ekleyip karıştırın. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin soğumasını bekleyin. Çilekleri şekerle batırıp dolaba alın. Sütü, unu, şekerini pişip sos kıvamına getirin ve içine vanilya ekleyip soğutun. Servis yaparken çileklerle birlikte üzerine bolca dökün.