



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜSLÜ MERMER KEK

100 kendi kabaran un
1 çay kaşığı kabartma tozu
50 g badem
150 g pudra şekeri
150 g tereyağı, yumuşatılmış
3 büyük yumurta
2 yemek kaşığı kakao
TOPLAMA İÇİN
200 ml krema
200 g bitter çikolata
Mısır gevreği

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

Düz bir kek kalıbını yağlayın.

Unu ve kabartma tozunu bir karıştırma kabına koyunuz, daha sonra öğütülmüş badem, şeker, tereyağı ve yumurtaları ekleyip, elektrikli bir çırpma teli ile 4 dakika kadar çırpınız.

Karışımı 2 kaseye bölün.

Kakaoyu 2 yemek kaşığı sıcak suyla iyice karıştırın ve kaselerden birine karıştırın.

Karışımı kek kalıbının içine dökün, diğer kaseyi de üzerine dökün, sonra ortadan bıçakla mermer desenleri çizin.

45-50 dakika pişirin. Bir kürdanı ortaya sokun, eğer çıkmazsa, kek pişmiştir. Tamamen soğuması için pastayı bir tel rafa aktarın.

Kremayı ısıtın, ardından doğranmış çikolatayı üzerine dökün ve pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın. Biraz kalınlaştırmak için bırakın, sonra kek üzerine kaşık ile çikolata topları ve mısır gevreği ile süsleyin

