



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN USULÜ ÇİKOLATALI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

125 g tereyağı

300 g bitter çikolata

1 su bardağı un

1 tutam tuz

2 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Kare kelepçeli kalıp (23x23 cm)

Tereyağı ve çikolatayı bir kabın içine alıp düşük ısıdaki ocakta benmari yöntemi ile arada karıştırarak eritin. Ocaktan alıp 15 dakika soğuması için bekletin.

Kalıbı tereyağı ile hafifçe yağlayın. 33x33 cm boyutlarında bir pişirme kağıdı kesin ve kalıbın içine yerleştirin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Turbo pişirme: 160 °C

Unu eleyin. Tuzu ekleyip karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine çikolatalı karışımı ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip kaşık veya spatula ile iyice karıştırın. Cevizi ilave edip karıştırın. Hamuru kalıba alıp kaşık ile yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 5 dakika bekletin ve kalıptan pişirme kağıdı ile birlikte çıkarıp tel ızgara üzerinde koyun. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

