



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta  
120 gram tereyağı  
Kalıbı yağlamak için tereyağı  
Bir tutam tuz  
180 gram pudra şekeri  
2 yemek kaşığı kakao  
150 gram öğütülmüş fındık veya badem  
50 gram un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
İçi için:  
2-3 armut  
Yarım limonun suyu  
80 gram bitter çikolata  
1-2 yemek kaşığı toz şeker  
125 gram yumuşak tereyağı  
140 gram pudra şekeri  
Süslemek için rendelenmiş çikolata

Fırını 175 derecede ısıtın.

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Tereyağını 60 gram pudra şekeriyle çırpın. Tuz ve yumurta sarısını ekleyin. Kakao ve öğütülmüş fındığı ilave edin. Yumurta aklarını köpük halini alana kadar çırpıp arada kalan pudra şekerini ekleyin. Yumurta akını kakaolu karışıma ilave edin. Un ve kabartma tozunu ekleyin.

Hamuru yağlanmış bir kalıba yerleştirin. Keki 35 dakika pişirin. Fırını kapatıp 5 dakika daha bekletin. Yarım saat keki dinlendirip kalıptan çıkarın. Armutları soyup ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkarın. İnce dilimler halinde doğrayın. Bir miktar limon suyu ve toz şeker ile 1 dakika kadar pişirin.

Çikolatayı kıyın. Benmari usulü eritip soğutun. Margarini çikolata ile çırpıp kekin üzerine sürün. Armutları yelpaze biçiminde üzerine dizin. Rendelenmiş çikolata ile süsleyin.

