



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ARMUTLU ÇİKOLATALI KEK

3-4 adet armut
2,5 su bardağı tozşeker
250 gram oda sıcaklığında tereyağı
6 adet yumurta
300 ml krema
2,5 su bardağı un
100 gram kakao
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Pudraşekeri

Toz şeker ve tereyağını iyice karıştırın. Teker teker yumurtaları ekleyip yeniden karıştırın. Krema ilave edin. 2
Ayrı bir kapta un, kakao, kabartma tozu, vanilya esansı, karbonat ve tuzu çırpma teli ile karıştırın. Unlu karışımı
toz şekerli karışımın üzerine eleyin. Spatula yardımı ile alttan yukarıya doğru yavaşça karıştırın. 3 Karışımı,
yağlanıp unlanmış kek kalıbına, üzerinde üç parmak boşluk kalacak şekilde dökün. Önceden ısıtılmış 180
derecede fırında 50-55 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

