



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU UNSUZ KEK

85 gram bitter çikolata
4 adet armut
85 gram tereyağı
3 adet yumurta (akını ve sarısını ayırın)
Yarım su bardağı tozşeker
85 gram badem içi
Bir tutam tuz
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu
1 ay bardağı pudraşeker

Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Bir kapta yumurta sarılarını ve tozşeker mikserle çırpın. Badem içini robottan geçirin. Eritilmiş ikolata ve bademi yumurta sarısına ekleyip şöyle bir karıştırın. Diğertaraftan yumurta aklarını tuz ile birlikte kar haline gelene kadar çırpın ve çikolatalı karışıma yavaşça yedin. Armutların kabuklarını soyun ve ikiye kesin. Çekirdek yataklarını çıkarın ve tencereye alın. Üzerine su ve limon suyunu ekleyin. Armutlar hafifçe yumuşayınca süzün ve soğutun. Tartölet kalıplarını yağlayıp, unlayın ve pudraşeker ile kaplayın. ikolatalı karışımı kalıpların yarısını dolduracak şekilde pay edin ve ortalarına armutları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin ve soğutun. Kalıptan çıkarın ve servis yapın.

