



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI KEK

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

500 gr bitter çikolata
125 gr tereyağı
6 yumurta (sarısı ve akı ayrılmış)
90 gr pudra şekeri
150 ml krema
1 tatlı kaşığı vanilya
1 ay kaşığı krem tartar
Ganaj için:
450 gr bitter çikolata
175 gr tereyağı
600 ml krema
90 ml glikoz

Çikolata ve tereyağını karıştırıp eritin ve soğutun. Yumurta sarıları ve şekeri mikserle çırpın. Karışıma krema, vanilya ve eritip soğuttuğunuz çikolatayı ekleyerek tekrar çırpın. Farklı bir kapta yumurta aklarını krem tartar ile birlikte çırpıp yavaşça, üç kerede çikolatalı karışıma ekleyin. 24 santim ebadında kelepçeli kalıba yağlı kağıt sererek karışımı yayın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Ganajı hazırlamak için çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin ve ocaktan alın. Küçük bir tencerede glikoz ve kremayı kaynama noktasına kadar ısıtın. Benmari usulü erittiğiniz çikolatayı ekleyin ve koyulaşana kadar karıştırarak kaynatmaya devam edin. Keki ganaj ile kaplayın. 1-2 saat dinlendirip servis yapın.



