



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI KEK

<https://torku.com.tr>

3 Yumurta
1 Su Bardağı Torku Kristal Şeker
1 Su Bardağı Torku Süt
Yarım Su Bardağı Torku Sıvı Yağ
3 Su Bardağı Un
1 Paket Kabartma Tozu
50 gr Margarin
40 gr Torku Bitter ikolata
Çikolata Sos İçin:
1 Kahve Fincanı Torku Krema
70 gr Torku Bitter ikolata

Yumurtaları kırıp kristal şekeri ekleyin ve mikserle 3 dakika çırpın. Süt, yağ ve unun yarısını ekleyip tekrar çırpın. Kalan unu, kabartma tozunu ekleyip tahta kaşıkla aynı yönde karıştırın. Pürüzsüz kıvamlı kek hamurun yarısını yağlanmış kek kalıbına boşaltın.

50 gr margarini küçük bir kaptaki eritin. Doğranmış bitter çikolatayı erimiş sıcak yağın içine ekleyip eriyene kadar karıştırın ve kalan kek hamuruna ilave edip iyice çırpın.

Kalıba boşalttığınız sade hamurun üzerine çikolatalı hamuru dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

