



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağından 2 parmak az ayçiçeği yağı
1 su bardağından 2 parmak az demlenmiş çay
1 su bardağından 2 parmak az un
Çeyrek su bardağı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Siyah ganaj için:
Yarım su bardağı bitter çikolata
1 yemek kaşığı krema
Beyaz ganaj için:
Yarım su bardağı beyaz çikolata
1 yemek kaşığı krema

Yumurta ve toz şekerini çırpın.
Üzerine ayçiçeği yağı ve demlediğiniz çayı ilave edip çırpıma devam edin.
Un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek sıvı malzemelere ekleyin.
Bir spatula yardımıyla dışarıdan içeriye doğru karıştırın.
Baton kek kalibınızı yağlayıp kek harcını içine aktarın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Kalıbı fırına verip 45-50 dakika kadar pişirin.
Siyah ve beyaz çikolatayı ayrı kaplarda eritip içine birer yemek kaşığı krema ilave edin.
Keki fırından çıkardıktan sonra biraz soğumasını bekleyin.
Çikolata soslarını kekin üzerine gezdirin, dilimleyip servis yapın.

