



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKALATALI ISLAK KEK

Malzemeler:

Kek için:

3 yemek kaşığı kakao

2 yumurta

45 gr margarin

Yarım su bardağı süt

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3- 4 yemek kaşığı ince kıyılmış taze nane

Süslemek için:

Pudraşeker

Gümüş renkli şekerlemeler

Hazırlanışı:

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Margarin, süt, şeker ve kakaoyu bir tencereye alıp karıştırın. Orta ateşte karıştırarak ısıtın. Bu karışımın bir çay bardağı kadarını bir kenara ayırın. Kalan kısmına yumurta sarıları, un, vanilya, kabartma tozu ve naneyi ilave edip karıştırın.

Çırtığınız yumurta aklarını hazırladığınız hamura azar azar ve fazla karıştırmadan ekleyin. Yağlanmış kek kalıbına kek hamurunu ekleyin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Keki fırının içinde 10 dakika bekletin. 1 çay bardağı kakaolu sıvı karışımı kek üzerine gezdirerek dökün. Ve son olarak kekin üzerini gümüş renkli şekerlemelerle süsleyerek pudraşekeri serpip ıslak kek tepsiye alınır.