



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA AŞIĞI KEK

Malzemeler:

3 yumurta

1.5 su bardağı şeker

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı süt

2.5 su bardağı un

1 su bardağı damla çikolata

150 gr fındık içi

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

40 gr kakao

1 çay kaşığı karbonat

Yarım limon suyu

Üzeri için:

400 gr tablet sütlü çikolata

Hazırlanışı:

Öncelikle yumurta ve şekerini çırpıyoruz köpük halini alıncaya kadar. Ardından yağı sütü ekliyoruz ve 4-5 dk çırpıyoruz. Elde veya mikserde daha sonra unu ekliyoruz eğer elde çırpıyorsak azar azar eklememiz daha iyi olur. Kıvamına gelince fındık içi, damla çikolata, kakao ve limon suyunu ekliyoruz iyice karıştırıyoruz. En son olarak kabartma tozu ve karbonatı ekliyoruz kalıbı veya tepsiyi margarin ile yağlıyoruz. Kekimizi döküyoruz her yerine eşit gelecek şekilde. 180 derecede yaklaşık 30-35 dk pişiriyoruz pişince fırından alıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Şimdi sosunu hazırlıyalım 400 gr sütlü çikolatayı benameri usulü eritiyoruz. Eğer kekimizin hem altının hem üstünün çikolata soslu olmasını istiyorsak dilimledikten sonra her iki yüzünde sosa batırıyoruz. Sadece bir yüzünü sosa batırıcaksak dilimledikende dökümleriz artık çikolata soslu kekimizi soğumaya bırakıyoruz. Çikolatanın kendini toparlamasını için buzdolabında 2 saat bekletiyoruz.