



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA AŞKI

4 tane yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı nişasta
4 yemek kaşığı kakao
1,5 su bardağı un
Sos malzemesi:
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı şeker
Çikolata sos:
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1,5 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta

Çikolata sos için nişasta, un ve kakao bir tencerede karıştırılır. Üzerine süt ve su eklenir. Karıştırarak pişirilir. Şimdi soğuması için sosu bir kenara alıp kekimizi yapmaya başlayabiliriz.

Yumurta ve toz şeker derin bir kaptan iyice köpürtülür. Süt ve sıvı yağ ilave edilir karıştırılır. Un, vanilya, kabartma tozu eklenir ve çırpma teli veya tahta kaşık yardımıyla karıştırılır. Yağlanmış tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirilir.

Sos için toz şeker ve kakao karıştırılır, margarin tencereye alınır, eritilir. Üzerine süt eklenir, kakao ve toz şeker karışımı eklenir, topaklanmaması için iyice karıştırılır. Kaynatılmaz, iyice ısınca altı kapatılır...

Fırından çıkan kek 4-5 dakika dinlendirilir, üzerine sos gezdirilir. Buzdolabında dinlendikten sonra, soğumuş olan çikolata sosla buluşan kekimiz servise hazır.