



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA DİLİMLERİ

185 gram tereyağı
250 gram (1 paket 80 gram) bitter çikolata
2 su bardağından 1 parmak eksik un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/3 su bardağı kakao, 3 adet yumurta,
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
Üzeri için:
300 gram (1 paket 80 gram) bitter çikolata
180 gram tereyağı
Yarım su bardağı krema
Süslemek için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt

Tereyağı ve çikolatayı bir kaba alıp benmari usulü eritin. Un, kabartma tozu ve kakaoyu büyük, derin bir kaba alın. Çikolatalı karışım, toz şeker, yumurta ve yarım su bardağı suyu kaba ekleyip, özleşene kadar karıştırın. 24x34 cm'lik dikdörtgen kalıbı yağlayıp unlayın. Karışımı kek kalıbına yayıp, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. Üzeri için çikolata, tereyağı ve kremayı benmari usulü eritip, birbirine yedirin. Soğuyan kekin üzerine sıvayın. Hafifçe donduktan sonra dilimleyin. Süslemek için krem şanti ve soğuk sütü çirpin. Buzdolabında yarım saat beklettikten sonra sıkma torbasına doldurun. Dilimlenmiş kekin üzerini dilediğiniz şekilde süsleyin.

