



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA DOLGULU YUMUŞAK KEK

Yarım su bardağı tereyağı
1.5 su bardağı şeker
8 yumurta, çırpılmış
2 çay kaşığı vanilya özü
Bir tutam tuz
1 su bardağından az un
2 su bardağı eritilmiş çikolata

Vanilya, tuz ve yumurtaların içinde tereyağı ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Unu ve soğumuş çikolatayı ilave edin. Kek harcını pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın. Kaplara bölüştürün ve 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Pişirme kaplarında servis etmeyecekseniz, fırın kabına yağlı kağıt yerleştirip pişirebilirsiniz. Tek başına da tatları muhteşem ama siz isterseniz krema veya dondurma ile birlikte de servis edebilirsiniz.

Not: Çikolatalı kek harcı önceden hazırlanabilir ve buzdolabında bekletilebilir. Harcın soğuması için kekleri servis edeceğiniz zamandan çok daha önce hafifçe pişirin. Daha etkileyici bir görünüm için pişirmeden önce her bir kekin ortasına bir blok beyaz çikolata yerleştirebilirsiniz. Daha fazla keyif için çikolata yerine mangal üzerinde marshmallow eriterek de yiyebilirsiniz.