



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KALBI

125 gr margarin
150 gr bitter çikolata
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket Çikolata sosu

Margarini ve çikolataları küçük parçalara bölüp sos tenceresine alın ve kısık ateşte eritin. Ayrı bir kaptaki yumurta ile şekerini mikserle çırpın. Çikolatalı karışıma, kakao, süt, un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın ve hamuru kalp şeklinde kek kalıplarına paylaştırın. 175 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkartıp dondurma ve çikolatalı sos ile servis yapın.