



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLAMALI BAR KEK

<https://www.unipro.com.tr>

Kek için:

Krater browni miks 500 gr

Ilıksu 175 gr

Yumurta 125 gr

Alba (Eritilmiş) 125 gr

Krem Sara:

Bitter kuvertür 300 gr

Biskin (Eritilmiş) 50 gr

Meggle şanti (Az çirpılmış) 1000 gr

Kek için, bütün kek malzemeleri 2-3 dakika çirpılır, kalıba doldurulur, 180 °C'de 20-25 dakika pişirilir. Tabanı yuvarlak tencere içindeki az çirpılmış şantinin üzerine, biskin ile yumuşatılmış kuvertürü katıp hiç bekletilmeden hızlı bir şekilde karışım yapılır.

Sıkma torbası ile keklerin üstlerine dolgu yapılır.

Kekler buzdolabında dondurulduktan sonra üstlerine Biskin ile yumuşatılmış sütlü kuvertür (30 °C ısıda) glasür olarak dökülür.

