



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLAMALI WOLKE KEK

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Wolke Çikolatalı

3 yumurta

0,5 su bardağı süt

100 g yumuşak margarin

Üzeri için:

0,5 su bardağı krema

100 g bitter çikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serip kalıbın kenarlarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını çırpma kabına boşaltın. Üzerine yumurta, süt ve margarinini ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hamuru kalıbın içine dökün. Üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbı bıçak yardımı ile kenarlardan ayırın, kelepçesini çıkarın ve keki soğumaya bırakın.

Soğuyan keki ters çevirerek düz bir tabağa alın ve pişirme kağıdını dikkatlice ayırın. Servis tabağını kekin üzerine kapatarak yeniden ters çevirin.

Kremayı bir kaba alın ve arada karıştırarak kısık ateşte kaynıncaya kadar bekletin. Kaynama başladığında ocaktan alıp iri parçalara kırdığınız çikolata parçalarını ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında arada karıştırarak soğutun. Kekin üzerine dökün ve yayın. Yaklaşık yarım saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

