



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI KEK

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

175 gr tuzsuz tereyağı
200 gr pudra şekeri
180 gr toz şeker
3 adet hafif çırpılmış yumurta
210 gr elenmiş un
1 paket kabartma tozu
250 ml süt
250 gr doğranmış bitter çikolata
50 gr kakao
Üzeri için:
50 gr bitter çikolata
25 gr tuzsuz tereyağı

Fırını 180 derecede ısıtın. 20 cm'lik bir kek kalıbının tabanına yağlı kağıt döşeyin ve kenarlarını yağlayın. Bitter çikolata ile tuzsuz tereyağını benmari usulü eritin. Bir kaptaki un, kabartma tozu ve kakaoyu karıştırın. Yumurta, pudra şekeri ve toz şeker bir kaptaki çırpın. Önce çikolata karışımını ekleyin ve çırpın, sonra da sütü ilave edin ve tekrar çırpın. Unlu karışımı da ekleyin ve iyice karıştırın. Kalıba boşalttığınız karışımı, ısıtılmış fırında üzeri kabuk tutuncaya kadar pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın. Üzeri için çikolata ile tereyağını yine benmari usulü eritin. Her tarafına yayılacak şekilde soğumuş olan kekin üstüne dökün ve üstünü çikolatayla kaplayın. Ilık veya soğuk servis yapabilirsiniz. (Ayrıca dondurmaya da servis yapabilirsiniz.)

Not: Bulabilirsiniz işlenmemiş kuver çikolata tercih edebilirsiniz.

