



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI KEK

6 yumurta
200 g şeker
180 g un
1 paket vanilya
Çikolata kaplama:
50 ml süt
100 g bitter kuvertür çikolata

Multi Şef'in kabına yumurtaları kırın, şeker ve vanilyayı da ekleyin. Çırpma aparatı ile 6. kademede 1 dakika boyunca çirpin.

Krema kıvamına gelen yumurtaya unu da ekleyin. 6. kademede 8 dakika çirpin.

Önceden 180°C derecede ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin. Pişen keki kabından çıkarmadan ters çevirip soğutun.

Kek soğuduktan sonra küçük bir tencerede sütü ısıtın, ince kıyılmış çikolatayı ekleyin ve ateşi kapatın. Bir spatula ile çikolata eriyene kadar karıştırın.

Soğuyan keke eriyen çikolatayı sürün. Üzerini dilediğiniz meyve ve kuru yemiş ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

