



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİKOLATA KAPLI KEK

Malzeme:

- 2 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 çay bardağı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
- 1/2 su bardağı Bizim Mutfak Pirinç Unu
- 1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
- 1,5 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1 adet portakal
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı portakal suyu
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 4 adet yumurta
- Üzeri için :
- 160 gr bitter çikolata
- 2 çorba kaşığı Teremyağ
- 50 ml krema

Un, nişasta, pirinç unu, vanilya ve kabartma tozunu eleyip harmanlayın. Ayrı bir kaptaki yumurtalar ile şekeri köpük köpük olana dek çırpın. Süt, portakal suyu ve sıvıyağını ilave edip birkaç dakika daha çırpın. Unlu karışımı ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırın. Kek harcını ikiye ayırın. Yarisına kakao ekleyip karıştırın. Her iki karışımı dönüşümlü olarak yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Üzeri için çikolatayı ufak parçalara ayırın. Çikolatayı Teremyağ ile birlikte benmari usulü eritin. Ocaktan alıp kremayı ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız sosu, soğuyan kekin üzerine dökün. Oda ısısında donuncaya kadar bekletin. Dilimleyip servis yapın.