



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA KAPLI SANDVIÇ KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta  
1,5 çay bardağı süt  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1,5 çay bardağı şeker  
2 yemek kaşığı kakao  
1 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilin  
Kreması için:  
1 paket sıvı krema  
1 paket toz krem şanti  
1 çay bardağı süt  
2-3 damla limon suyu  
Çikolata sosu için:  
100 gram süt kreması  
100 gram bitter çikolata

Çikolata kaplaması için süt kremasını tencerede ısıtın ancak kaynamasın.  
Tencereyi ocaktan alıp gram çikolatayı parçalara ayırarak kremaya ekleyin.  
Sürekli karıştırarak, çikolataların erimesini sağlayın.  
Krema ve çikolata tamamen homojen bir karışım olacak.  
Sosu 1,5-2 saat soğumaya bırakın. Ekmeğe sürülecek kıvama geldiğinde kullanıma hazırdır.  
Krema malzemeleri bir kasede istediğiniz kıvama gelene kadar çırpın.  
Kremayı da buzdolabına kaldırın.  
Kek için yumurta ve şekeri çırpın.  
Üzerine sıvı yağ, kakao, süt, kabartma tozu ve vanilini de ekleyerek çırpıma devam edin.  
Ardından unu da ilave ederek karıştırın.  
Fırın tepsisine pişirme kağıtını serin. Hazırladığınız karışımı tepsiye dökün.  
Önceden 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.  
Kekinizi fırından çıkarınca istediğiniz büyüklükte ve şekilde dilimleyin.  
Hazırladığınız kremayı iki dilim kekin arasına bolca sürün.  
Sandviçlerin her yanına en baştan hazırladığınız çikolata kaplamasını sürün.

