



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAZANINA DÜŞMÜŞ KEK

115 gr sütlü çikolata
275 ml süt
200 gr esmer şeker
1 tane yumurta sarısı
260 gr un
1 tatlı kaşığı karbonat
1/2 tatlı kaşığı tuz
140 gr oda sıcaklığında margarin
3 tane yumurta
1 paket vanilya
Üzerini kaplamak için:
225 gr bitter çikolata
1/4 tatlı kaşığı tuz
175 gr krema

Fırını 180 derecede ısıtın. 20-23 cm çapındaki kelepçeli kek kalıbını pişirme kağıdıyla kaplayın. Sütlü çikolatayı, sütün üçte birini, esmer şekeri ve yumurta sarısını cam kaseye alın. Bu kaseyi de kaynar su dolu tencere üzerine oturtun. Ancak kaseğin altına suya değmemeli. Karışımı, pürüzsüzleşene ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. Unu, karbonatı ve tuzu bir kaseye eleyin. Bir kenara ayırın. Mikserle margarini rengi açılana dek çırparak krema haline getirin. Her seferinde bir tane olmak üzere yumurtaların tamamını çırpın. Vanilyayı ekleyip karıştırın. Un karışımını, mikser düşük devirdeyken yağlı karışıma yavaş yavaş kalan sütle birlikte çırparak ekleyin. Unla başlayın ve unla bitirin. Çikolatalı karışıma boşaltın ve iki karışım birbirleriyle özdeşleşene dek çırpın. Pasta karışımını, kek kalıbına dökün. 35-40 dakika pişirin. İçine batırdığınız kürdan kuru çıkarsa piştiğini anlayabilirsiniz. Tepsiyi 10 dakika soğumaya alın. Sonra keki kalıptan çıkararak tamamen soğuyana dek bekleyin. Üzerini kaplamak için içinde sıcak su bulunan bir tavanın içine yerleştirdiğiniz ısıya dayanıklı bir kasede çikolatayı eritin. Su sıcak olmalı ama kaynamamalı. Kaseyi ocaktan alın, tuzu ve kremayı ekleyip karıştırın. Hafifte soğumaya bırakın.

Keki ortasından ikiye bölün. Bunu rahat yapabilmek için misina veya sağlam bir ip kullanabilirsiniz. En üst katmanda fazla kabaran bölüm varsa orayı da kesip eşit kalınlığa getirin. İki kek katı arasına kaplama harcının üçte birini sürün. İkinci katı üzerine yerleştirin. Kaplama harcının diğer üçte birini pastanın her tarafına ince tabaka olarak sürüp 15 dakika kadar buzdolabında bekletin. Süre sonunda pastaya son kaplamayı yapın. Yemek kaşığının bombeli tarafıyla pasta üstünde dekoratif şekiller yapın.

