



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATA KREMALİ KESTANELİ KAPKEK

<https://yemek.name>

110 gram un  
1/2 çay kaşığı karbonat  
115 gram tereyağı (oda sıcaklığında)  
115 gram şeker  
115 gram esmer şeker  
2 adet büyük boy yumurta  
85 gr kestane püresi  
120 ml ayran  
1 çay kaşığı sıvı vanilya  
Çikolata Kreması:  
200 ml süt kreması  
200 gram çikolata (tercihen bitter)

Fırınınızı önceden 175 dereceye ayarlayın, ısınadursun.

Muffin kalıbınıza muffin kağıtlarını yerleştirin.

Küçük bir kabın içine un ve karbonatı birlikte eleyin.

Başka bir büyük kap içinde tereyağını kremesi bir yapı kazanana kadar mikser ile çırpın, şekeri ekleyin, 3 dakika daha çırpın.

Çırpıma devam ederken teker teker yumurtaları ve kestane püresini ekleyin.

Unlu karışımı da 3 seferde azar azar ekleyin.

Son olarak ayran ve vanilyayı da karışıma katın.

Dikkatli bir şekilde kek hamurunuzu kalıplarınıza paylaşın.

Kalıbın 3/4'ünü dolduracaksınız. Daha fazla koyarsanız taşabilir.

20-25 dakika pişirin. Keklerin ortasına batırdığınız bir kürdan temiz çıkıyorsa kekeleriniz pişmiş demektir.

15 dakika kalıbın içinde bekletin, daha sonra tel ızgara üzerine alın ve soğutun.

Kremayı ocakta kaynama noktasına gelene kadar ısıtın.

Küçük parçalara ayırdığınız çikolatayı kremaya ekleyin ve karıştırarak çikolatanın kremasının ısı ile erimesini sağlayın.

Daha sonra bir süre buzdolabında soğutun. Çıkarıp çırpın ve kekelerinizin üzerine gelişigüzel dökün.

Dilerseniz üzerine kakao serpebilir veya minik kestane şekerleri ile süsleyebilirsiniz.

