



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA RÜYASI

1 su bardağı badem
1 paket küçük parçalara bölünmüş bitter çikolata
Yarım su bardağı kuru hurma
3 adet yumurta akı
1 çay bardağı toz şeker
Yarım su bardağı çırpılmış krema
2 tatlı kaşığı toz şeker
30 gr. bitter çikolata

İlk önce fırını 180 derecede ısıtıyoruz. Kek kalıbını yağlıyoruz ve yağlı kağıt koyuyoruz. Üzerine bademleri ve çikolataları iyice parçalıyoruz. Bir kaptaki yumurta akını çırpıyoruz. Şeker yavaşça ekliyoruz ve çırpmaya devam ediyoruz. Badem ve çikolatalı karışıma koyup karıştırıyoruz. Daha sonra hurmaları ekliyoruz. Hazırladığımız karışımı kalıba döküyoruz. Fırında 30 dakika pişiriyoruz. Kremasını hazırlamak için, kremayı ve ekstra şeker köpürtüyoruz. Düzgün bir şekilde kekin üzerine sürüyoruz.

