



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU KEK

2 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
125 gram oda sıcaklığında tereyağı  
1 su bardağı süt  
1/4 su bardağı kakao  
1,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
3/4 su bardağı damla çikolata veya küçük doğranmış bitter çikolata  
Çikolata sos için:  
2,5 paket (1 paket 80 gram) bitter çikolata  
1/3 su bardağı krema  
Üzeri için:  
Dövülmüş antepfıstığı

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtayı derin bir kapta mikserle iyice çırpın. Toz şeker ekleyin ve şeker eriyene kadar çırpıma devam edin. Tereyağını katıp, mikserin kademesini arttırarak krema halini alana kadar çırpın. Süt ve kakaoyu ilave edip, karışıma yedirin. Elenmiş un ve kabartma tozuyla birlikte damla çikolatayı veya doğranmış bitter çikolatayı da ekleyin. Tahta bir kaşıkla tüm malzeme özleşene kadar karıştırın. 23 cm çapındaki ortası delik kek kalıbını yağlayıp, unlayın. Karışımı kalıba boşaltın ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika, kek içini çekene kadar pişirin. Çikolata sos için elinizle parçalara ayırdığınız bitter çikolatayı kremayla birlikte bir kaba alın ve benmari usulü eritip, karıştırarak birbirine yedirin. Oda sıcaklığında soğuttuğunuz kekin üzerine çikolata sos gezdirip, dövülmüş antepfıstığı ile süsleyin. .

