



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KEK

1+3/4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı kakao
1 çorba kaşığı nescafe
1 su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
Çikolata sosu için:
100 gram sütsüz çikolata
1/3 su bardağı krema

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Derin, 23 cm eninde bir kalıbı yağlayın. Unu eleyin. Kakao, vanilya, kabartma tozu ve kahveyi geniş bir kaba alın. Şekeri ekleyin. Yumurtaları hafifçe çirpin. İçine sütü ekleyin. Mikserle düşük ayarda 3 dakika çirpin. Karışımı yüksek devirde 5 dakika daha çirpin. Hazırladığınız hamuru kalıba dökün. 50 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarmadan önce içine bir bıçak batırın. Temizse, fırından çıkarın. Keki kalıbında 10 dakika bırakın. Daha sonra ters çevirip, fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın. Çikolata sosu için: Küçük küçük kesilmiş çikolata ve kremaya küçük bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte çikolata eriyene dek tutun. Ocaktan alın. Oda sıcaklığında ılıtın. Kekin üzerine dökün. Dilerseniz taze meyvelerle birlikte servis yapın.