



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KESTANE UNLU KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1,5 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı fındık
1 su bardağı kestane unu
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Çikolata sosu için:
160 gram sütlü çikolata
1 poşet krem şanti
Yarım su bardağı soğuk süt

Yumurtaları karıştırma kabının içine alın 2 dakika mikser ile karıştırın. Yavaş yavaş toz şekeri ekleyerek krema kıvamına gelene kadar mikserle karıştırmaya devam edin. Mikseri en düşük devire alın süt, sıvı yağ, tarçın, iri iri kıyılmış fındık, kestane unu, un ve kabartma tozunu ekledikten sonra mikseri kapatın ve spatula ile kaseğin içinde aşağıdan yukarıya daireler çevirerek homojen bir karışım haline getirin.

Önceden tereyağı ile yağlanmış kalıplara paylaştırın. 180 derecede pişirin.

Çikolata sosu için benmari usulü çikolatayı eritin. Krem şantiyi ve sütü karıştırın sertleşince içine erittiğiniz çikolatayı ekleyin tekrar mikserle karıştırın ve buzdolabına kaldırın.

İyice soğuyan kekin üzerine kremayı şekilli sıkarak veya dökerek servis edin.

Not: Arzu ederseniz kestane unu yerine normal un hatta birazını da kakao ekleyerek yapabilirsiniz. Kakao miktarı çıkardığınız un miktarı kadar olmalıdır.

