



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU TOP KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı kakao
1'er paket kabartma tozu ve vanilya
2 su bardağı un
80 gr. bitter çikolata
80 gr. çiğ krema

Yumurta ve toz şekeri çırpın; süt, sıvıyağ, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Unu yavaş yavaş ve karıştırarak katın. Hamuru, yağlanmış ve un serpilmiş küçük kalıplara pay edin. Isıtılmış 180 derece fırında pişirin. Kremayı bir taşım kaynatın, içine çikolatayı ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Sosu, sıcakken keklerin üzerine dökün.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 20.05.2021