



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATA VE BADEMLİ KEK

Malzemeler:

180 gr. iyi kalite bir çikolata
180 gr. tereyağı
Sarısı ve beyazı ayrılmış 4 yumurta
140 gr. şeker
225 gr. ince çekilmiş badem
100 gr. elenmiş un

Hazırlanışı:

Çikolata ve tereyağını eritin. Yumurta sarılarını şekerin 2/3'ü ile rengi açılana dek çirpin. Başka bir kaptaki beyazları kalan şekerle kar gibi olana dek çirpin. Erimeş çikolatayı yumurta sarılarına katın, sırasıyla badem ve unu da ekleyin. En son çirpılmış beyazları diğer karışıma dikkatle çok karıştırmadan ekleyin, iyice yağlayıp, dibini pişirme kağıdıyla kapladığınız kelepçeli kalıba dökün. 180 C'lik fırında 40 dakika pişirin. Kekin üzerine 360 gr. bitter çikolata ve 250 gr. tereyağını eriterek yapacağınız sosu sürün.
