



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE CEVİZLİ BATON KEK

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

280 gram un
3 adet yumurta
150 gram tereyağı
200 gram toz şeker
2 çay kaşığı vanilya
100 gram sütlü çikolata
1 paket kabartma tozu
200 mililitre süt ya da krema
100 gram ceviz (iri doğranmış)
2 yemek kaşığı parça çikolata
Üzeri için:
Pudra şekeri

Önce baton kek kalıbını yağlayın ve unlayın. Fırını 175 derecede ısıtın. Çikolatayı sıcak su dolu tencere üzerinde benmari usulü eritin.

Şeker ve tereyağını birlikte krema gibi olana kadar çırpın. Yumurtaların sarı ve aklarını ayırın. Yumurta sarılarını çırpıp şekerli karışıma ilave edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu birlikte eleyip karışıma ekleyin. Homojen bir hamur elde edin. Erimiş çikolata ve sütü de içine karıştırın.

Ayrı bir kaseye koyduğunuz yumurta beyazlarını köpürene kadar çırpın. Çikolata parçaları ve cevizleri karışıma ekleyip karıştırın. En son çırpılmış katı yumurta beyazlarını hamura yedirin ve hazırlanan kalıba dökün.

Aşağı yukarı 1 saat kadar fırının alt rafında pişirin. Ilındıktan sonra kalıptan çıkarıp üzerine pudra şekeri eleyin.

