



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI BATON KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

50 g bitter çikolata

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1,5 çay bardağı toz şeker

4 yumurta

1 tutam tuz

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı süt

Üzeri için:

150 g bitter çikolata

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Kalıbı tereyağı ile çok hafifçe yağlayın. Kalıbın taban ve yanlarını kaplayacak şekilde pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

50 g çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Çikolata parçalarını mutfak robotuna alın ve biraz küçük parçalara ufalamak için 3-4 kez çalıştırın.

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin.

Ayrı bir çırpma kabına tereyağı ve toz şekeri alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine yumurta, tuz, şekerli vanilin ve sütü ekleyip 1 dakika çırpın. Eritilmiş çikolata, un karışımı ve ufalanmış çikolata parçalarını ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alıp üzerini düzeltin ve pişirin. Pişirmenin 15. dakikasında kalıbı biraz öne çekerek hamuru bıçak ile boydan boya 1 cm derinliğinde kesin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından alın. 15 dakika sonra keki kalıptan çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

150 g çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Arada karıştırarak 10 dakika soğutun ve kekin üzerine dökerek yayın. Donması için 20 dakika bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168330 • adi:Çikolatalı Baton Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:09.04.2025 - 01:15