



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI CHEESE KEK

Malzemeler

Hamuru için;

35 adet pötibör bisküvi

100 gr bitkisel margarin

1 çay kaşığı toz tarçın

Üzeri için;

250 gr damla çikolata

1/2 su bardağı kaynar su

3 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

3 tepelme yemek kaşığı un

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Yapılışı

Bisküviler mutfak robota koyulup un haline gelinceye kadar çekilir ve derin bir kaba aktarılır.

Eritilip ılıtılmış margarin üzerine eklenip tarçın da serpiştirildikten sonra yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur.

Diğer taraftan, yaklaşık 20-23 santim çapında kelepçeli bir kek kalıbı alüminyum folyoyla kaplanır.

Greyfurt büyüklüğündeki hamur kalıba bastırılarak ve kenarları 2 santim kadar yükseltilecek şekilde yerleştirildikten sonra buzdolabında bekletilir.

Damla çikolatalar derin bir porselen ya da cam kaba koyulur. Üzerine kaynar su eklenip tel çırpıcıyla karıştırılarak çikolata eritilir.

Yumurtalar, tozşeker ve un başka bir derin kaba aktarılıp iyice çırpılır. Üzerine ince çekilmiş ceviz içi ve eritilmiş çikolata ilave edilip tekrar karıştırılır.

Bu karışım buzdolabından çıkarılan kekin üzerine aktarılır.

Kek, 10 dakika önceden ısıtılıp 150 dereceye ve alt-üst konuma ayarlanmış olan fırında 55-60 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkarılan kekin soğuması beklenir.

Kek kalıptan çıkarılır ve dilimlenerek servise sunulur.