



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DENİZ KABUĞU KEK

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

140 gram tereyağı
40 gram bitter çikolata
2 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya ekstratı
Yarım su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı bal
1/3 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı damla çikolata
Sosu için:
100 gram bitter çikolata
3 çorba kaşığı süt

Tereyağını eritip kısık ateşte kaynatın ve ılınması için kenara alın. Diğer taraftan mikser yardımıyla yumurtaları vanilya ekstratı ile çırpın. Tozşeker ekleyip çırpmaya devam edin. Benmari usulü erittiğiniz bitter çikolata ile balı ekleyip tekrar çırpın. Ayrı bir kaba un, kabartma tozu ve kakaoyu eleyin. Yumurtalı karışımın içine katın ve tüm malzeme özleşene kadar karıştırın. Son olarak eritilmiş ve ılınmış tereyağı ile damla çikolatayı ekleyin. 1-2 kez çevirdikten sonra karışımın üzerini strech film ile kaplayıp oda sıcaklığında 2 saat bekletin. Deniz kabuğu şeklindeki kalıpları keklerin kolay çıkması için yağlayıp, unlayın ve harcı içine pay edin. Önceden ısıtılmış 210 derece fırında kontrol ederek (pişip pişmediğini anlamak için hamura kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Piştikten sonra ılıtın ve kalıplardan çıkarın. Sosu için bitter çikolatayı süt ile birlikte bir kaba alın ve benmari usulü eritin. Kurabiyeleri çikolata sos ile birlikte servis yapın.

