



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIK KREMALI MİNİ KEK

4 yumurta
3 paket kare bitter çikolata (80 gr.)
1 çorba kaşığı kakao
200 gr. ceviz
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
7 çorba kaşığı süt
1 paket vanilya
Üzeri için;
Çikolatalı fındık kreması veya ganaj

Çikolatayı, kakao ve sütle birlikte benmari usulü eritin. Malzemeyi birbirine çırparak yedirin ve ocaktan alıp biraz ılınmasını bekleyin. Kırılmış cevizi ilave edin. Ayrı bir kaptaki 4 yumurtayı çırpın, şeker, vanilyayı ve unu ekleyin. Erimiş çikolatayı da ekleyip, silikon muffin kaplarına ikişer parmak kalınlığında dökün. 10 dakika, fırının sadece üst bölümü yanıkken pişirin. Daha sonra fırının alt ızgarasını da açıp 15 dakika kadar 180 derecede pişirin. (Bunu kekin üzerinin düz olması için yapıyoruz.) Ardından kekleri fırından alın ve soğumasını bekleyin. Ganajı hazırlayın ya da ganaj yerine çikolatalı hazır fındık kremasını, tırtıklı uç takılı krema torbasına koyun. Her birinin üzerine spiral şeklinde sıkın.