ÇİKOLATALI FINDIK UNLU KEK

Derya Kılıç

4 adet yumurta
½ bardak bal
1 yemek kaşığı vanilya özü
1/4 bardak sıvı yağ
3 bardak toz fındık
1 paket kabartma tozu
Tuz
200 ml. krema
200 gr. bitter çikolata
1 tatlı kaşığı bal

Fırını 160 C de ısıtın. 20 cm iki ayrı kek kalıbınızın tabanına yağlı kağıt serin ve tereyağı ile yağlayın. Kuru malzemelerin tümünü bir kapta karıştırın. 2 adet yumurtanın akını ayırın. Kalan yumurtaları; 2 adet yumurta 2 adet yumurta sarısını çırpın. Diğer sıvı malzemeleri de ekleyip birbirine karışana kadar çırpmaya devam edin. Hazırladığınız kuru malzemeleri de ekleyip bir spatula yada kaşık yardımıyla karıştırın. Ayırdığınız 2 adet yumurta akını ayrı bir kasede beyaz bir görünüm alıp hafif katılaşana kadar çırpın. İlk hazırladığınız kek karışımını ve yumurta aklarını bir spatula yardımıyla yavaşça birbirine karıştırın. Karışımı hazırladığınız kek kalıplarına eşit bir şekilde paylaştırın. Önceden ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Çikolatalı ganaj için kremayı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın ve ocaktan alın. Küçük parçalara ayırdığınız çikolataları ve 1 tatlı kaşığı balı sıcak kremanın içine ekleyin. Çikolata tamamen eriyip pürüzsüz bir kıvam aldığında ganaj hazır demektir. Çikolata ganaj üzerini streç film ile kapatın ve buzdolabında en az 2 saat soğutun. Kekler soğuduğunda her ikisini de bıçakla ortada ikiye kesin. Kestiğiniz kek parçalarını aralarına çikolata sosundan sürüp üst üste dizin. En üstüne kalan çikolatayı da döküp bir bıçak yardımıyla kenarlarına doğru yayın.

© lezzetler.com tarif no:118551 • adı:Çikolatalı Fındık Unlu Kek • gönderen:istiridye • indirme tarihi:04.05.2024 - 05:50