



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI FONDÜ

Malzemeler:

Bademli Kek için:

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı toz badem

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Yarım su bardağı erimiş tereyağı

Fondü Çikolatası için:

2 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

6 adet yumurta sarısı

400 gram bitter çikolata

6 kaşık frambuaz reçeli

Hazır çikolata sos

Hazırlanışı:

Bademli kekin hazırlanışı: Yumurta ve şeker mikserde çırpın. Un, toz badem ve kabartma tozu ilave edin.

Karışıma erimiş tereyağı dökerek karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye 1 parmak kalınlığında olacak şekilde dökün. 170 derecede 20-25 dakika pişirin. Fondü çikolatanın hazırlanışı Süt ve şeker kaynatın. İçine yavaş yavaş çırpılmış yumurta sarısı ekleyin ve ocaktan alın. Sıcak karışımın içine parçalanmış bitter çikolata katın ve karıştırarak erimesini sağlayın. Fondü kalıbının yarısına kadar çikolatadan bir miktar dökün. Kalıpların içine 1'er kaşık frambuaz reçeli boşaltın. Üzerine tekrar çikolatadan koyun. Daha önce hazırladığınız ve kesilmiş bademli kekleri kapak olarak fondülerin üzerine kapatın ve dondurucuya koyun. Donmuş fondüleri kalıptan çıkarıp, keki altta olacak şekilde çevirin ve üzerine çikolata sos gezdirin.