



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FRAMBUAZLI KEK

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

1 paket bitter çikolata
2-3 çorba kaşığı damla çikolata
1 su bardağı frambuaz
50 gram tereyağı
3/4 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Servis için:
Pudra şekeri
Frambuaz
Çilek
Kumkuat

Tereyağını küçük bir kaba alıp eriyene kadar ısıtın. Ocaktan alıp içine küçük parçalar halinde kırdığınız bitter çikolatayı ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar karıştırıp kenara alın. Şekerle yumurtayı kabarıp açık sarı bir krema kıvamına gelene kadar mikserle çirpin. Üzerine çikolatalı tereyağı karışım, sıvı yağ, süt ve yoğurdu ekleyip malzemeler karışana kadar çirpin. Daha sonra un, kabartma tozu, tuz ve vanilyayı tel süzgeç yardımıyla eleyerek karışıma ekleyin. Spatula yardımıyla keki söndürmeden yavaşça karıştırın. En son damla çikolata ve frambuaz ekleyip karıştırın. 0 cm çapında bir kek kalıbını önce yağlayın, sonra unlayın. Fazla unu kalıbı ters çevirip kenarlarına hafifçe vurarak silkeleyin. Kek karışımını içine döküp üzerini spatula ile düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip meyvelerle süsleyerek servis yapın.



