



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ISLAK KEK

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

4 yumurta
1.5 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
80 g bitter çikolata
Üzeri için:
1 paket toz krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt
1 çay bardağı krema
10-12 adet kestane şekeri

Üzeri için tüm malzemeyi mikserle çirpin. Yoğun bir kıvam elde edince sıkma torbasına aktarın. Daha sonra kullanmak üzere buzdolabına kaldırın. Yumurtaları, pudra şekerini, kakaoyu, sütü ve sıvı yağı bir kaptaki karıştırın. Karışımdan 1 su bardağı kadarını ayırın. Kalan karışıma unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çirpin. Hazırladığınız karışımı yağlanmış, dikdörtgen bir kalıba dökün. 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Keki fırından alın. Uzun bir şiş yardımıyla kekin üzerini, şişler kalıbın tabanına değmeyecek şekilde 7-8 yerinden delin. Ayırdığınız sulu karışımı kek soğumadan üzerine döküp tekrar fırına verin. 5 dakika sonra fırından alın. Keki soğumaya bırakın. Bu arada çikolatayı benmari usulü eritin. Oda ısısında soğumaya başlayınca kekin üzerine dökün. 1 saat beklettikten sonra üzerine önceden hazırladığınız kremalı krem şantiyi yayın, kestane şekerleri ile süsleyip servis yapın.

