



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI İSVEÇ BÜLBÜLÜ

100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr (1/3 su bardağı) ekmek içi
180 gr (3/4 su bardağı) şeker
2 yumurtanın sarısı
2 yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
180 gr (1+1/2 su bardağı) un (elenmiş)
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
100 gr sütlü çikolata (eritilmiş)
100 gr krem şanti

Önce fırınınızı hafifçe (150° C) ısıtınız.

1 çorba kaşığı tereyağıyla derin, yuvarlak bir kek kabını yağlayarak ekmek içini serpiştiriniz. Parmaklarınızla yada bir bıçakla ekmek içlerini bastırarak kabın dibinin ve yanlarının tamamen ekmek içiyle kaplanmasını sağlayıp, kabı bir kenara bırakınız.

Orta boy derin bir kapta, kalan 6 çorba kaşığı yağ tahta bir kaşıkla krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. Şekeri yavaş yavaş katarak ince ve köpük köpük bir kıvama gelene kadar çırpmaya devam ediniz. Yumurta sarılarını tek tek ve her defasında iyice karıştırarak ekleyip, vanilya esansını da katınız.

60 gr (1/2 su bardağı) unu kabartma tozu ile birlikte eleyip yağ-şeker karışımına iyice karıştırarak ekleyiniz. Eritilmiş çikolata ve krem şantinin üçte biriyle 60 gr (1/2 su bardağı) daha un katınız. Çikolata, krem şantiyi ve unu bu sırayla hepsi bitene kadar karıştırınız.

Başka bir kapta yumurta aklarını telle yada elektrikli çırpıcıyla iyice kalınlaşınca kadar çırpınız. Madeni bir kaşıkla, yumurta aklarını çikolatalı bulamaca katınız.

Keki kalıba boşaltıp fırına sürerek 50 dakika, ortasına sokulan bir şiş temiz ve kuru olarak çıkana kadar pişiriniz. Keki kalıptan çıkarıp soğutarak servis ediniz.

Not: Güzel görünümlü bu çikolatalı kek, yeterince tatlı olduğundan kremasız olarak da sunulabilir