



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KAHVELİ KEK

4 adet yumurta,
yarım su bardağı tozşeker,
125 gram siyah çikolata,
1/3 su bardağı sert, koyu nescafe,
3/4 su bardağı kekun,
1 çorba kaşığı sıcak su,
1 çay kaşığı tozşeker,
1 + 1/2 su bardağı çırpılmış krema.
Süsleme için:
Rendelenmiş siyah çikolata,
yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Erimiş margarin ya da sıvıyağla 20 cm çapındaki iki kek kalıbını yağlayın. Kalıpların tabanını ve kenarlarını yağlı kağıda kaplayın. Bir kaseye çok sıcak su koyup 1 dakika kadar bekletin. Suyu döküp, iyice kurulayın. Bu şekilde ısıttığınız kaseye yumurta ve tozşekerini koyun. Mikserle 5 dakika süreyle şeker ve yumurtayı çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Koyu kahveyi çikolataya ilave edip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Metal bir kaşıkla sürekli karıştırarak unun yarısını yumurtalı karışıma ilave edin. Çikolatalı karışımın yarısını da una ilave edin. Kalan un ve çikolatayı da ilave edip, yumuşak bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Karışımı hazırladığınız kek kalıplarını koyup, üzerini düzleştirin. 30 dakika kadar keki pişirin. Fırını söndürdükten sonra keki 10 dakika kadar soğumaya bırakın. Sonra fırından çıkarın. Küçük bir kasede sıcak suyu ve şekerini karıştırın. Ilık karışımı ılık kekin üzerine fırça yardımıyla sürün. Soğuyan kek hamurlarından birini servis tabağına alın. Çırpılmış kremanın üçte birini kekin üzerine yayın. Üzerine diğer keki kapatın. Kalan kremayla kekin üzerini ve etrafını sıvayın. Rendelenmiş çikolata ve cevizle keki süsleyerek servis yapın.

[ML® Kahveli Kek için tıklayın](#)