



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KAHVELİ UNSUZ KEK

250 ml'lik bardak ölçüsüyle:

1 çay kaşığı tereyağı, kalıp için

120 gr bitter çikolata, % 60 kakao oranında

100 gr tereyağı

Yarım bardak kakao

Yarım bardak toz şeker

1 tepelme tatlı kaşığı espresso tozu veya granül kahve

1 tutam tuz

4 M boy yumurta

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Üzerine:

1 yemek kaşığı pudra şekeri

Orman meyveleri

Kelepçeli kabın tabanına pişirme kağıdı serin ve yanlarını 1 çay kaşığı tereyağı ile yağlayın.

Çikolatayı küçük parçalara ayırıp tereyağı ile birlikte orta boy cam kaseye alın ve benmari usulü eritin ve iyice karıştırın.

Kakaoyu eleyerek eritilmiş çikolata & tereyağı karışımına ekleyin, espresso tozu, toz şeker ve tuzu da ilave edip spatula ile karıştırın (bu aşamada pütürlü ve koyu kıvamlı olan karışım yumurtaları ekleyince pürüzsüz kıvamda oluyor). Yumurtaları birer birer eklerken bir yandan mikserle çırpmaya devam edin. Vanilya özütünü de ilave edip kek hamuru pürüzsüz kıvama gelene kadar 3 - 4 dakika daha çırparak yağlanmış kalıba aktarın.

175 derece fanlı ayarda önceden ısıtılmış fırında 20 - 22 dakika pişirin. Üzeri kabuk bağlayıp çatlaklar oluşmuşsa ve içi hafif yumuşaksa kek pişmiş demektir (fırından çıkınca kabarmış olan kek soğuyunca ortası hafif çöküyor, bu tarz kekler için normal bir durumdur, endişelenmeyin).

Kek tamamen soğuyunca servis tabağına geçirin ve üzerine pudra şekeri serpiştirin ve dilediğiniz orman meyveleriyle süsleyin.

