



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KALP KEK

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 çay bardağı esmer şeker

1 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay bardağı süt

25 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

1 çay bardağı dondurulmuş böğürtlen

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kalp şeklinde kek kalıbı (24 cm)

Çikolata parçalarını benmari yöntemi ile eritin. Böğürtlenleri bir kaba alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Un, hamur kabartma tozu ve gourmet kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Esmer şeker, toz şeker ve yumurtayı çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve eritilmiş tereyağını ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Erittiğiniz çikolatayı azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 15 dakika sonra keki kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki servis tabağına alın. Oda sıcaklığına gelen böğürtlenleri çatal yardımı ile ezerek püre haline getirin. 1-2 yemek kaşığı kadarını üzerini süslemek için ayırın. Kalan böğürtleni kaşık yardımı ile kekin üzerine yayın. Krem şantiyi soğuk süt ile tarifine göre hazırlayın. Keki üzerine hazırladığınız krem şantiyi kaşık ile yayın ve kaşığın tersi ile kremaya şekiller verin. Üzerini ayırdığınız böğürtlen püresi ile renklendirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168365 • adı:Çikolatalı Kalp Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:01