



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KAPLI KEK

2,5 su bardağı un
1/4 su bardağı kakao
1 çay kaşığı karbonat
3/4 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı süt (kefir de olabilir)
1/2 su bardağı krema
200 gr. ince ince doğranmış çikolata
225 gr tereyağı
1+1/4 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 paket vanilya

Büyük bir kaba un, kakao, karbonat ve tuzu eleyin ve bir kenarda bekletin. Fırın önceden 170 derecede ısıtın Oda sıcaklığındaki yumuşamış tereyağını ve şekeri mikser yardımıyla iyice çırpın.Yumurtaları teker teker ekleyin ve çırpıma devam edin . Vanilya özütünü ekleyip tekrar çırpın. Kuru ve ıslak malzemeleri dönüşümlü olarak çırpılan karışıma ekleyip aralarda çırpıma devam edin (önce unlu karışımın 1/3'ü, ardından kremalı karışımın yarısı, unlu karışımın 1/3'ü, kremalı karışımın geri kalanı ve son olarak da unlu karışımın geri kalanı şeklinde).Ardından yağladığınız kalıba döküp fırına verin. . Kremayı orta boy bir tencerede kaynatıp ateşten alın. İnce ince doğradığınız çikolataları ısıya dayanıklı bir kaba koyup üzerine kaynar kremayı dökün ve bir spatula yardımıyla çikolata parçaları tamamen eriyene kadar karıştırın.Karbonatı ekleyin ve soğuyana kadar buzdolabında bekletin (buz gibi olmasına gerek yok, oda sıcaklığına gelmesi yeterli). kek piştikten sonra keki çevirip ılıyınca da üzerine çikolata sosu hazırlayıp servis edin.

