



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KEK

- 5 adet Keskinöğlü yumurta
- 5 kahve fincanı şeker
- 5 kahve fincanı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 adet limon suyu
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- KREMA İÇİN:
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 50 g bitter çikolata
- 1 çorba kaşığı kakao

5 yumurtayı ve şekerini bir kaptaki 20 dakika çırpın. Elenmiş un, limon suyu, kabartma tozu, limon kabuğu rendesini de ekleyerek karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına döküp 170 derece fırında kapağını hiç açmadan pişirin. Krema malzemelerinin hepsini bir tencerede karıştırıp pişirin ve daha sonra bu karışımı mikserde 10 dakika çırpın. Kek soğuduktan sonra ortadan ikiye kesin. Hazırladığınız kremayı iki kekin arasına ve üzerine yayın ve servis edin.

