



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

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

İçinin Malzemeleri:

1/2 bardak sıvı yağ

1/2 bardak şeker (orijinalde 2 bardak)

3 yumurta

1 paket vanilya

1/2 su bardağı yoğurt+1 yemek kaşığı erimiş katıyağ

1 3/4 pirinç unu

1/3 bardak patates nişastası

1/3 bardak soya unu

1 çorba kaşığı mısır nişastası

1/2 paket Dr. Oetker Kıvam verici (içinde modifiye patates nişastası, pudra şekeri ve kıvam verici (ksantan gum) var)

1/4 bardak kakao

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı karbonat

1/2 çorba kaşığı tuz

1 bardak sıcak su

Üzerinin malzemeleri:

1/2 bardak erimiş tereyağ

1/2 bardak kakao

1 paket vanilya

1 bardak pudra şekeri (orijinali 3 bardak)

1/4 bardak süt

İçinin hazırlanması: Sıvı yağ ve şekeri çırpın. İçine yumurtaları ve vanilyayı ekleyin. Yoğurt ve tereyağını da karıştırın. Başka bir kaptaki unu, nişastayı, kakaoyu, kabartma tozunu ve karbonatı karıştırın, önceki karışıma ekleyin. İyice çırttıktan sonra suyu bir kerede ilave edin ve çırpın. Yağlanmış (24cm. civarında) kalıba dökün ve 175°C'de pişirin.

Üzerinin hazırlanması: Erimiş tereyağı ve kakaoyu karıştırın. Vanilyayı ve daha sonra pudra şekerini ilave edin. En son sütü de ilave ederek, iyice çırpın. Fırından çıkardığınız kek soğuyunca üzerine sürerek servis edebilirsiniz.