



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

50 gram kakao
150 ml sıcak su
80 gram tereyağı
200 gram toz şeker
200 gram un
1 paket kabartma tozu
150 ml laktozsuz süt
4 adet yumurta
1 tutam tuz
Kalıbı Yağlamak İçin:
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Sos için:
60 gram bitter çikolata
150 ml krema
Üzeri İçin:
2 çorba kaşığı karışık kuru yemiş

Sıcak suyun içine kakaoyu ekleyin ve iyice karıştırıp kenara alın. Oda sıcaklığındaki tereyağını toz şeker ile karıştırın. Kakao karışımına ekleyip yavaş hareketlerle iyice çırpın. Unu derin bir kaba alın. Kabartma tozu ve tuzu ekleyin. Kakao sosunu ve sütü ekleyip mikserin düşük devrinde çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpın. Baton bir kek kalıbını yağlayıp karışımı içine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Pişen keki 1 saat dinlendirin. Sos için çikolatayı benmari usulü eritin ve kremayı ekleyip karıştırdıktan sonra kekin üzerine dökün. Sos sıcakken kuru yemişleri üzerine serpin. Dolaba kaldırıp 2 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

