



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

250 gram tereyağı
250 gram bitter çikolata
1/3 su bardağı süt
1 su bardağı pudra şekeri
4 adet oda sıcaklığında yumurta
3/4 su bardağı un
Süslemek için:
Altın çilek

Baton kek kalıbının içini bir fırça ile yağladıktan sonra yağlı kağıt ile kaplayın. Tereyağını küçük bir tavada eritip, ılınması için kenara alın. Kırılmış çikolatayı ve sütü bir kaba alıp, benmari usulü eritin. Kabı sıcak suyun içinden çıkartın. Eriyen çikolata ve sütü mikserle çırparak birbirine yedirin. Pudra şekeri ekleyip tekrar mikserle çırpın ve karışımın soğuması için 10 dakika bekletin. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Sarılarını teker teker, soğuyan çikolatalı karışıma ekleyin. Daha sonra eriyip soğuttuğunuz tereyağını katın ve tüm malzemeyi özleşene dek mikserle çırpın. Elenmiş unu ekleyip hafifçe karıştırın. Diğer taraftan yumurta aklarını temiz ve kuru cam bir kasede kabarıp yoğunlaşana kadar mikserle çırpın. Tahta bir kaşıkla çikolatalı karışıma yedirin ve baton kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirdikten sonra sıcaklığı 160 dereceye indirip 50 dakika daha pişirin. Fırından aldıktan sonra oda sıcaklığında ılınmasını bekleyin. Daha sonra kalıptan çıkarıp, soğutma telinin üzerinde soğutun. Altın çilek ile süsleyerek servis yapın.

