



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

4 büyük yumurta
2 çubuk tuzsuz tereyağı ya da margarin
3/4 su bardağı şekerless kakao tozu
1 tatlı kaşığı soda
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı ekşi krema
Yarım su bardağı şeker
1 çay kaşığı vanilya
Yeteri kadar un
Üzeri için:
3 paket doğranmış bitter çikolata
Yarım bardak ağır krema
2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı

Çikolatalı kek tarifi için büyük bir kapta un, kakao, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Başka bir kapta süt ve ekşi kremayı bir bardak ölçme kabında karıştırın ve kenara alın. Mikserle 3-5 dakika tereyağı ve şekeri soluk ve kabarık olana kadar çırpın. Her eklemenden sonra karıştırarak her seferinde 1 adet yumurta ekleyin; vanilyayı ekleyin. Hızı düşük seviyeye düşürün; un karışımını ve süt karışımını dönüşümlü olarak mikserle ekleyin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. 180 derece ısıtılmış fırında 45-55 dakika pişirin. Kek pişerken üzerinin çikolatasını hazırlayın. Çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaba koyun. Küçük bir tencerede kremayı kaynatın; çikolatanın üzerine dökün. 2 dakika bekletin. Tereyağı ekleyin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın. Ara ara karıştırarak hafif koyulaşana kadar bekletin. Karışımı kek piştikten ve ilk sıcaklığı çıktıktan sonra kalıptan çıkarın ve üzerine dökün. Çikolatalı kek hazır.

