



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

SuperFresh Frambuaz 1 su bardağı
Yumurta 3 adet
Toz Şeker 2,5 çay bardağı (225 g)
Süt 1 çay bardağı (100 ml)
Sıvı Yağ 1,5 çay bardağı (150 ml)
Kabartma Tozu 1 paket
Buğday Unu 2 su bardağı
Vanilya 1 paket
Süt 1,5 su bardağı (300 ml)
Krem Şanti 2 paket (2 x 75)
Soğuk Süt 1,5 su bardağı
Bitter Çikolata 100 g
Süt 2,5 su bardağı (500 ml)

Üst kreması için 1,5 su bardağı soğuk sütü ve krem şantiyi mikser ile önce düşük sonra yüksek devirde kıvam alana kadar çırpıp sertleşmesi için buzdolabına kaldırın.

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışınca kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba unu aktarıp kabartma tozu ve vanilyayı kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Hazırladığınız harcı yağlanmış kek kalıbına dökün. SuperFresh Frambuazları da hamurun üzerine serpin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika pişirin.

Pişen kek soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp süt ile ıslatın.

Kek sütü tamamen emdiğinde üzerine hazırladığınız krem şantiyi yayıp buzdolabına kaldırın.

Bitter çikolatayı sos tenceresine boşaltın ve üzerine 2,5 su bardağı süt ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 1-2 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğutun.

Sos soğuduğunda hazırladığınız keki dolaptan çıkarın ve sosu üzerine dökün.

Dilimleyerek servis yapın.

