



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI KEK

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

Hamur:

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

0,5 su bardağı süt

0,5 çay bardağı su

2,5 çay bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Çikolatalı karışım:

1,5 çay bardağı krema

150 g bitter çikolata

Süslemek için:

1 - 2 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Kakao, süt ve suyu tencereye alıp kaşık ile karıştırın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak kaynayıncaya kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir çırpma kabına yumurta ve pudra şekerini alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine tereyağı, şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip 1 dakika çırpın.

Soğuyan kakaolu karışımı ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Keki iki eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin.

Kremayı düşük ısıdaki ocakta ısıtın. Kaynamaya başladığında ocağın altını kapatın. Bekletmeden çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında bekletin.

Kestiğiniz kekin ilk katını servis tabağına alın. Üzerine bir miktar kremalı çikolata yayın ve ikinci kat keki kapatın.

Kalan çikolatayı üzerine yayın. Buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Süre sonunda keki buzdolabından çıkarıp üzerine Antep fıstığı serperek dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168368 • adi:Çikolatalı Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 05:54