



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

100 gr taze lor (veya labne) peyniri
Yarım paket tereyağı (ya da margarin)
100 gr toz şeker
50 gr bisküvi
50 gr acıbadem
50 gr kedidili
2 yumurta
100 gr bitter çikolata
100 gr karışık meyve şekerlemesi

Acıbadem ile bisküvileri ufalayın, çikolatayı irice doğrayın. Hepsini bir kaba koyun ve. Yağ ile tozşekeri mikserde yumuşak bir krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Yumurta sarılarını bir defada katın. Sonra da taze lor (veya labne) peynirini ilave edin. Birkaç dakika kadar daha karıştırmaya devam edin. Yumurtaların akını kar haline gelinceye kadar çırpın, bunu hazırlanmış kremaya katın. Kremaya, ufalanmış bisküvileri çikolatayı ve şekerlemeyi ilave edin. Bir kek kalıbının içini filmle döşeyin. Dibini ve eyanlarını, biraz su ile ıslanmış kedidilleriyle kaplayın. Karışımı kalıba dökün. İki saat kadar buzdolabında bekletip servis yapmadan 25 dakika önce tatlıyı buzluga koyun. Bir servis tabağına tersyüz edip arzuunuza göre süsleyin.
