



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
150 gr bitter çikolata
1 çay bardağı krema
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Yumurtaların akları ve beyazları ayrılır. Beyazları bir fiske tuzla köpük olana dek çırpılır. Sarıları şekerle çırpılır. Diğer yanda tavaya krema konur, ısınınca parçalara kırılmış çikolata atılır, kısık ateşte çikolatalar tamamen eritilir. Yumurtanın sarısına çikolata, elenmiş un ve kabartma tozu eklenir, kısa süre çırpılır. En son yumurtanın çırpılmış beyazı katılır. Tahta kaşıkla alt üst ederek, fazla olmamak kaydıyla karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.