ÇİKOLATALI KEK

Malzeme
- 2 adet yumurta
- 125 gram Sana
- 1 yarım su bardağı pudra şekeri
- 200 gram un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket sütsüz çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 100 gram damla çikolata
- 1 adet portakalın kabuğunun rendesi
- 1 su bardağı süt
- Süslemek İçin:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı
Sana'yı küçük küpler halinde kesiniz. Oda sıcaklığında bekletip, yumuşatınız.
Küçük bir tencere içine sıcak su koyup kaynatınız.
İçine ısıya dayanlıklı bir kap koyup, küçük parçalara böldüğünüz sütsüz çikolatayı koyup, eritiniz.
Derin bir kabın içine yumurtaları kırınız.
İçine pudra şekerini, kakaoyu, portakal kabuğu rendesinin yarısını, yumuşamış Sana yağını ve sütü koyup, iyice karıştırınız.
Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile unu ve kabartma tozunu eleyerek ekleyiniz.
En son içine bain marie usulü eritip, biraz soğuttuğunuz çikolatayı ekleyip, karıştırınız.
Kek kalıbını sıvı Sana ile yağlayıp, kek hamurunun yarısını kalıba dökünüz.
Kek hamurunun üzerine damla çikolataları serpip, üzerini geri kalan kek hamuru ile kapatınız.
Önceden 175 derecede ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişiriniz.
Fırından çıkarttıktan sonra keki kalıbı içerisinde 5 dakika soğutunuz.
Servis tabağına ters çevirip, üzerine süzgeçle pudra şekeri serpip, kalan portakal kabuğu rendesi ile süsleyerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29510 • adı:Çikolatalı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 03:51