



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

300 gr. şeker
100 gr. kakao
10 yumurta
200 gr. un
200 gr. tereyağı

Porselen bir kase içinde 300 gr. şeker ile 10 yumurtayı benmari üzerinde yumurta teli ile boza kıvamına gelinceye kadar iyice çarpınız.
100 gr. kakao ile 200 gr. unu eleyerek bu karışıma karıştırınız.
İçine kâğıt yayılmış yuvarlak pasta kalıbına boşaltınız.
Orta ısı derecesinde 40-45 dakika fırın kapağını açmadan pişiriniz.
Fırından çıkardıktan sonra bir kenarda soğumaya bırakınız.
Kalıptan çıkardığınız pastayı ortadan enine ikiye ayırınız.
Vanilyalı çikolatalı krem sürünüz, kapatınız.
Üzerine, ve kenarlarına da krem sürünüz.
Yanlarına ince kıyılmış fındık veya bademler yapıştırarak kapatınız.
Üzerinde çikolatayı rendenin iri gözleri ile rendeleyerek üzerine serpiniz.