



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

Malzeme:

1 su bardağı krema

450 gr bitter çikolata

5 adet yumurta

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 su bardağı tepelene Bizim Mutfak Un

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

Çikolata Sos için :

100 gr bitter çikolata

1/2 su bardağı krema

Mini kek kalıbına kağıt kalıpları yerleştirin. Krema ve çikolatayı derin bir kâbin içinde kısık ateşte akıcı bir hale gelene kadar karıştırın. Ocaktan alın. Hafifçe soğutun. Bir çırpma kabında yumurtalar ve pudraşekeri mikser yardımıyla karıştırın. Çikolatalı karışıma yavaşça yumurta ve şekerli karışımı ilave edin. Un, kabartma tozu ve kakaoyu karışıma eleyerek ekleyin. Metal bir kaşık yardımıyla karıştırın. Karışımı kalıplara paylaşın. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alın. Soğuyunca kekleri kağıt kalıplardan çıkarın. Çikolata sos için çikolatayı benmari usulü eritip kremayı ekleyin. Kısık ateşte pütürsüz krema kıvamını alana dek pişirin. Sosu ocaktan alın ılınınca keklerin üzerlerine dökün. Taze nane yaprakları ve çırpılmış krema ile süsleyerek servis yapın.
