



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI KEK

- 10 adet yumurta
- 10 çorba kaşığı toz şeker
- 10 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı vanilya
- 5 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Çikolatalı sos için:
  - 1 paket (90 gram) bitter çikolata
  - 1 paket (90 gram) krema

Aynı büyüklükte iki adet kek kalıbını yağlayın. Yumurta ve toz şekeri yoğun bir kıvama gelene dek, 15-20 dakika çırpın. Karışımı ikiye bölün. Birine unun yarısını ve vanilyayı, diğerine kalan unu ve kakaoyu fazla karıştırmadan katın ve kalıplara dökerek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Çikolata ve kremayı ocakta eritin. Kekleri birer parmak kalınlığında kesip, her iki tarafına da çikolata sosu sürün. Bir sade bir kakaolu dilimleri birbirine yapıştırıp üzerini kalan sosla kaplayın.