



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

150 gr labne peyniri
Yarım paket tereyağı
125 gr şeker
100 gr bisküvi
60 gr acıbadem
3 yumurta
2 paket bitter çikolata
150 gr karışık meyve şekerlemesi

Acıbadem ile bisküvileri ufalayın, çikolatayı irice doğrayın. Hepsini bir kaba koyun Yağ ile tozşekeri mikserde yumuşak bir krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Yumurta sarılarını bir defada katın. Sonra da labne peynirini ilave edin. Birkaç dakika kadar daha karıştırmaya devam edin. Yumurtaların akını kar haline gelinceye kadar çırpın, bunu hazırlanmış kremaya katın. Kremaya, ufalanmış bisküvileri çikolatayı ve şekerlemeyi ilave edin. Bir kek kalıbının içini filmle döşeyin. Dibini kedidilleriyle kaplayın. Karışımı kalıba dökün. İki saat kadar buzdolabında bekletip servis yapmadan 25 dakika önce tatlıyı buzluga koyun. Bir servis tabağına tersyüz edip arzuza göre süsleyin.