



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI KEK

125 Gr Sana Klasik  
80 gr parça çikolata  
1,5 Su Bardağı un  
3 Adet yumurta  
6 Adet çilek  
160 gr bitter çikolata  
1 Su Bardağı süt  
1 Su Bardağı toz şeker  
200 ml krema  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
200 gr bitter çikolata  
1 Yemek Kaşığı kakao

Sanayağını ve çikolatayı küçük parçalara bölerek sos tenceresine alın,ve orta ateşte eriyinceye kadar bekletin.bir kaptta yumurtalar ve şekerini mikserle çırpılarak çikolatayı ekleyin. Süt, kakao, vanilya, un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Karışımı yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaşın ve 170 dereceye ayarlanmış fırında kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin, fırında çıkartıp soğumaya bırakın. Kremayı kaynatmadan ısıtın ve küçük parçalara bölünmüş çikolatayı içine ekleyerek eriyinceye kadar karıştırın. Çilekleri yarısına kadar sosa batırıp yağlı kağıt üzerine dizin ve buzdolabında bekletin.kekleri kalıplarından çıkartıp üzerlerine gezdirin. Kenarlarına parça çikolatalar yapıştırın.çilek ile süsleyerek servis yapın.