



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK

80 g bitter çikolata
150 g margarin
Yarım çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yumurta
2 yumurta sarısı
165 g (1,5 su bardağı) un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
20 g (2-3 yemek kaşığı) Dr. Oetker Kakao
4 yumurta akı
Yarım çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Siyah-Beyaz Glazür

Çikolata ve margarinini birlikte benmari yöntemi ile eritin. Çırpma kabına alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Yarım çay bardağı toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip mikser ile 2 dakika çırpın. 2 adet bütün yumurtayı ve 2 yumurta sarısını karışıma teker teker ekleyin ve her birini 30 saniye çırpın. Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Karışıma ekleyip 2 dakika daha çırpın.

Ayrı bir kapta yumurta aklarını temiz mikser uçları ile 2 dakika çırpın. Yarım çay bardağı toz şekeri ilave edip 1 dakika daha çırpın. Bu karışımı hamura ekleyin, kaşık yardımı ile yavaşça karıştırın. Pişirme kağıdı serilmiş 26 cm çapındaki kalıba alın, üzerini düzelterek pişirin.

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkarın.

Glazürü sıcak suda 4-5 dakika bekletin ve keki kaplayın. Glazür donunca dilimleyerek servis yapın.