



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KEK (PIYEMONTE)

4 yumurta
3 çay bardağı pudraşeker
1.5 su bardağı un
5 yemek kaşığı kakao
60 gr yumuşatılmış tereyağı
Krema için:
2 yumurtanın sarısı
2.5 kahve fincanı tozşeker
1 çay bardağı un
45 gr tereyağı
100 gr rendelenmiş bitter çikolata
1-2 damla vanilya esansı
2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı kavrulmuş badem içi
Süslemek için:
Pudraşeker
Siyah üzüm
Rendelenmiş beyaz çikolata

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Aklarını mikserle çirpin. Yumurta sarılarını pudraşekerleriyle çirpin. Kakao ve unu yumurta sarılı kek karışımına ekleyin. Tereyağını da ekleyip çirpin. Yumurta aklarını ilave edip karıştırın. Kalp şeklinde bir kek kalıbının içini yağlayın ve karışımı ilave edin. Keki sıcak fırında pişirin. Krema için yumurta sarılarını şekerle çirpin. Un, tereyağı, çikolata, vanilya esansı ve sütü bir tencereye alıp karıştırın. Şekerli yumurta sarılarını da ilave edip kısık ateşte krema kıvamını alana kadar pişirin. Karışımın kaynamamasına dikkat edin. Tencereyi ocaktan alıp kremayı karıştırarak ılındırın. Keki enine ortadan ikiye kesin. İki kek parçasının arasına ve en üstteki kek parçasının üzerine kremayı sürün. Kremanın üzerine pudraşekeri serpin. Rendelenmiş beyaz çikolata ve şekerle batırılmış siyah üzüm taneleriyle süsleyip kek servisine başlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:125911 • adı:Çikolatalı Kek (Piyemonte) • gönderen:pasta • indirme tarihi:12.04.2025 - 05:15