



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MEYVELİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

250 g tereyağı
¾ su bardağı şeker
Yarım su bardağı esmer şeker
1 çay kaşığı vanilya esansı
1 yumurta
2 su bardağı un
Bir tutam tuz
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı toz kahve (filtre kahve veya espresso)
Yarım su bardağı damla bitter çikolata
Yarım su bardağı doğranmış kiraz şekerlemesi
Çikolata sos için:
180 g beyaz çikolata
1/3 su bardağı krema
Üzeri için:
Renkli kiraz şekerlemesi

Tereyağı, şeker, esmer şeker ve vanilya esansını mikserde çırpın. Yumurtayı ekleyin. Malzeme iyice özdeşleştikten sonra un, kabartma tozu, toz kahve, damla bitter çikolata ve doğranmış kiraz şekerlemesini ekleyin. Tahta kaşık yardımıyla iyice karıştırın. Yağlı kağıt serili 20x30 ölçülerinde dikdörtgen bir kaba yayıp üzerini spatula ile düzleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Çikolatalı sosu hazırlamak için krema ve çikolatayı küçük bir sos tenceresine alın. Çikolata eriyene kadar sürekli karıştırarak ısıtın. Sıcak çikolata sosunu soğuyan kekinizin üzerine sürün. Çikolata donunca kare dilimleyip renkli kiraz şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.

