



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI NANELİ KEK

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

3 adet yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
4 çorba kaşığı süt
10 adet nane yaprağı
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
Bir tutam tuz
1 su bardağı un
Süslemek için:
Meyve şekerlemesi

Yumurthanın akını ve sarısını ayırın. Yumurta sarısını toz şeker ile birlikte çirpin. Diğer taraftan çikolatayı benmari usulü eritin. Süt ve nane yaprağını bir kaptan ısıtın ve süzün. Yumurta sarısı, eritilmiş çikolata, süt, oda sıcaklığında tereyağını derin bir kaptan karıştırın. Unu ilave edip, tekrar karıştırın. Ayrı bir kaptan yumurta aklarını tuz ile köpük haline gelene kadar çirpin ve çikolatalı karışıma ekleyip, şöyle bir karıştırın. Yağlanmış 22x22 cm ebadında kare bir kek kalıbına boşaltın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin. İllindikten sonra kalıptan çıkarın. Meyve şekerlemeleri ile süsleyip, servis yapın.

