



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI SOSLU KEK

125 gram beyaz çikolata  
125 gram sütlü çikolata  
375 gram bitter çikolata  
175 gram (11,5 çorbakaşığı) tereyağı veya margarin  
175 gram (3/4 su bardağı) tozşeker  
175 gram badem  
6 yumurta  
3 çorba kaşığı kakao  
Bir tutam tuz  
140 gram krema

1 Beyaz ve sütlü çikolataları parçalayın. Kare bir kek kalıbını yağlayın. 225 gram bitter çikolatayı benmari usulü (içi sıcak su dolu bir başka kabin içine oturarak) eritin ve 10 dakika soğumaya bırakın.  
2 Bu arada ayrı bir kaptaki şeker ve yağı çırpın. Bunu badem, yumurta sarısı ve kakao ile eritilmiş çikolataya katın. Yumurta aklarıyla tuzu çırpıldıktan sonra daha önce parçaladığınız çikolatalarla birlikte bademli karışıma ekleyin.  
3 Karışımı kek kalıbına boşaltın ve 180 derecede 1 saat 20 dakika pişirin. Bu arada kalan 150 gram bitter çikolatayla kremayı benmari usulü ısıtın ve soğumuş kekin üzerine dökün. Buzdolabında soğuttuktan sonra küçük dilimler halinde servis yapın.