



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TARÇINLI KEK

Malzeme (Yaklaşık 16 kişiliktir)

1+1/2 bardak yumurta akı (10-12 yumurtadan)

1 bardak elenmiş un

1+1/2 bardak pudra şekeri

3 çorba kaşığı tatlı olmayan toz kakao

1/2 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı vanilya

1 bardak şeker

Hazırlanışı

Yumurta aklarını oda sıcaklığına getirin. Yaklaşık bir saatte istediğiniz sonuca ulaşırsınız.

Bu arada unu, pudra şekerini, kakaoyu ve tarçını karıştırarak üç kez elekten geçirin.

Büyük bir kaptan yumurta aklarını ve vanilyayı bir el blenderi ile karıştırın.

Şekeri yavaş yavaş, her seferinde iki kaşık yedirerek ekleyin.

Elekten geçirmiş olduğunuz unlu karışımın dörtte birini yumurtaların üzerine dökün. Bu işlemi tekrarlayarak, unlu karışımı ve yumurtalı karışımı birbirlerine iyice yedirin.

Karışımı, yağsız, derin bir kek kalıbına dökün.

Fırının en alt rafında, 180 derecelik ısıda 40-45 dakika arasında pişirin.

Fırından çıkarır çıkarmaz kabı ters yüz edin. Bir süre soğumaya bıraktıktan sonra keki kaptan çıkarın.