



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI YÜZEN KEK

<http://homend.com>

5 yumurta
8 çorba kaşığı dolusu un
1 paket tereyağı (250 gr)
10 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı toz kakao
Çikolata Sos:
Damla çikolata (bitter)1 paket (250 gr)
Yarım çay bardağı su
Çeyrek paket margarin

Profesyonel stand mikserinizin karıştırma kabına yumurta ve şekeri ekleyin, çırpıcı aparatını takın. 7 veya 8. ayarda yumurta ve şeker koyu bir kıvam alana kadar çırpın.

Mikserinizin karıştırıcı aparatını takın. Yumurta ve şeker karışımınızın içerisine oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağını, kabartma tozunu, vanilyayı, kakaoyu ve pudra şekerini ilave edin ve 5-6. ayarda karışımın iyice özdeşleşmesini sağlayın.

Kare fırın kabını, önceden margarin yardımıyla ince bir tabaka olacak şekilde yağlayın ve unlayın. Karışımı fırın tepsisine yayın.

Önceden ısıttığınız 170 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Çikolata sos için: Küçük bir tencerenin çeyreğine su doldurun, üzerine ısıyı ileten cam veya metal bir kap oturtun. Ocağın altını açın ve su ısınmaya başladığında, damla çikolataları üstteki kabın içerisine alın.

Çikolatalar erimeye başladığında margarin ilave edin ve sürekli karıştırarak pürüzsüz kıvamda bir çikolata sos elde edene kadar karıştırın.

Kekiniz pişip fırından çıktığında biraz ılımasını bekleyin ve tepside çıkarın. Daha sonra üzerine bir nemli bez örtün ve soğutun. Hazırladığınız çikolata sosunu hafif çukur bir kaseye alın, üzerine iki dilim kek koyarak servis edin.

