



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEVİL'S FOOD CAKE

Keki için:

250 gr. bitter çikolata

200 gr. tereyağı

2 su bardağı esmer toz şeker

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

3 yumurta

150 gr. çilek

Kreması için:

200 gr. tereyağı

3 kutu beyaz krem peynir

1 kg. pudra şekeri

Fırınınızı önceden 160 derecede ısıtın. Bitter çikolatayı benmari yöntemiyle eritin. Tereyağı ile toz esmer şekeri çırpıp yumurtaları ilave edin.

Çırpıma devam ederken unu ve kabartma tozunu ekleyin. En son, erittiğiniz bitter çikolatayı dökün ve 26 cm. çaplı iki yuvarlak kek kalıbına eşit miktarda bölüp 25-30 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Kremasını hazırlamak için tereyağı ve pudra şekerini şeker iyice eriyene kadar çırpıp krem peyniri ekleyin.

Kekler soğuduktan sonra iki kekin arasını hazırladığınız kremayla sıvayıp, çilekleri istediğiniz gibi kesip yerleştirin.

Son olarak üzerini de kremayla sıvayıp arzu ettiğiniz şekilde süsleyin.