



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DEVİLS FOOD CAKE

1. aşama:

110 gr. bitter çikolata

125 gr. hazır çiğ krema

175 gr. kahverengi toz şeker

2. aşama:

300 gr. un

1 çay kaşığı tuz

3 yemek kaşığı kakao

1 çay kaşığı karbonat

3. aşama:

115 gr. yağ (oda sıcaklığında yumuşamış)

200 gr. toz şeker

2 adet büyük boy yumurta

1 paket vanilya

175 gr. su

Kekin üstüne ve arası için:

140 gr. bitter çikolata

140 gr. sütlü çikolata

225 gr. hazır çiğ krema

1.aşamada, orta boy bir tencerenin içine 110 gr. bitter çikolatayı, kremayı ve kahverengi toz şekerini koyarak, kısık ateşte ocağın üstünde eritemiz. Ama erir erimez kaynatmadan altını söndürün ve bir kenara alın.

2.aşamada unu, tuzu, kakaoyu ve karbonatı beraberce bir kaba eleyelim.

3.aşamada ise yumuşamış yağı mikserle krema gibi oluncaya kadar çırpalım. Sonra üzerine şekerini ekleyelim ve karıştıralım. Yumurta sarılarını teker teker, vanilyayla beraber katalım. Şimdi içine ikinci aşamada hazırladığımız unlu karışımı kaşık kaşık koyarak karıştıralım (gerekirse yavaş yavaş suyu da ekleyin). Sıra geldi 1. aşamadaki çikolatalı karışımı hepsinin içine eklemeye. 175 dereceye önceden ayarlanmış ve ısıtılmış fırında iki ayrı 23-25 cm çapındaki pasta kalıplarına bu hamuru paylaştıralım. Sonra da 30 dakika kadar pişirelim. Fırından alalım, beş dakika daha pastaları soğutup, kalıplarını çıkaralım.

Şimdi de pastanın üstüne ve aralarına süreceğimiz krema için; bitter ve sütlü çikolatayı parçalayarak bir cezvenin içinde eritemiz. Eriyen çikolataları ateşten alıp, kremayı içine ekleyelim. Birinci kekin üstüne ve etrafına bu karışımdan bir miktar koyalım ve spatula ile her tarafına yayalım. Sonra da ikinci keki üzerine koyup, kekin kenarlarını ve üstünü de çikolatalı karışım ile iyice kaplayalım.

Buzdolabında 1 saat kadar bekletip, dilimleyerek servise sunalım.



© lezzetler.com tarif no:6018 • adi:Devils Food Cake • gönderen:Zehra • indirme tarihi:02.04.2025 - 19:42