



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÇİKOLATA SOSLU KEKLER

3 adet yumurta
6 kahve fincanı toz şeker
30 gr margarin
3 kahve fincanı süt
9 kahve fincanı esmer un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
5 adet Amasya elması
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı esmer şeker
1 yemek kaşığı toz çikolata sosu
1 çay kaşığı pirinç unu
1 çay kaşığı un un
40 gr çikolata
1 fincan Fındık içi

Kek için şekeri ve yumurtayı çırpıyoruz ve diğer kek malzemelerini, margarini, rendelenmiş Amasya elmasını ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Kek karışımının kıvamı koyu oluyor.

Bu karışımından istediğimiz büyüklükte toplar yapıp yağlı tepsiye diziyoruz ve önceden ısıtılmış 160-170 derece fırında yaklaşık 40-45 dakika pişiriyoruz

Kekler pişince soğumaya bırakıyoruz.

Çikolata Sosu İçin; 1 su bardağı sütü ve yarım çay bardağı toz şekeri bir tencereye koyup, ocağın üzerine alın. Şeker eriyene kadar karıştırın. Şeker eridikten sonra 1 yemek kaşığı toz çikolata sosu, 1 çay kaşığı pirinç ununu, 1 çay kaşığı un ve 40 gr bitter çikolatayı ilave edip, pişirin. Koyu bir kıvam alınca ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Soğumuş olan elmalı top keklerin üzerine hazırladığınız çikolata sosunu dökün. Üzerine toz fındık serpiştirerek, servis edebilirsiniz.

