



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ÇİKOLATALI KEK

Malzeme

- 125 gram Sana margarin
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- ½ kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 2 adet elma
- ½ damla çikolata
- 4 yemek kaşığı kakao
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp şekerini ilave edip çırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpın.
2. Şeker yumurtanın içinde eridikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağın ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kakao, kabartma tozu, tarçını ve zencefili ilave edip karıştırın.
4. En son içine Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi ilave edip karıştırın.
5. Yağlanmış unlanmış kalıba kek harcının yarısını koyup üzerine damla çikolataların ve küp doğranmış elmaların yarısını koyup üzerine kalan kek harcını koyun. Kaşık ile düzeltip üzerine damla çikolataları ve kalan elmaları serpip, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında pişirin.
6. Pişen keki kalıbında en az 15 dakika bekletip iyice soğuttuktan sonra kalıpta bekletip iyice soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın.
7. Arzuya göre keki krem şanti veya dondurma ile servis edin.