



ERİTİLMİŞ ÇİKOLATALI YUMUŞAK KEK

175 bitter çikolata
100 gr tereyağı
125 gr tozşeker
5 yumurta
75 gr un

Çikolata ve tereyağını bir kaptaki benmari usulü eritin. Yumurtaları bir kaptaki iyice çırpın. Elenmiş un ve tozşekeri ilave edin. Eritilmiş çikolata ve tereyağını ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. Harcı buzdolabında 15-20 dakika bekletin.

Tek kişilik sufler kaplarını yağlayıp harcı bu kalıplara paylaşın. Buzlukta 1-2 saat bekletin. Kalıpları buzluktan alıp oda ısısında 10-15 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kekin ortası yumuşak kalacak şekilde 7-8 dakika pişirin. Bekletmeden servis yapın.

