



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESPRESSOLU KEK

1,5 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı espresso
1 yemek kaşığı kakao
yarım kaşığı karbonat
1 tutam tuz
2 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
yarım su bardağı krema
80 gr çikolata
80 gr margarin
1 paket hazır çikolata sosu

Kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın ocaktan alın k p küp doğranmış margarin ve çikolataları ekleyin eriyene kadar karıştırın. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.
Un, kakao, espresso, karbonat ve tuzu bir kaba eleyin.
Yumurta ve şekeri iyice çırpın.  ırpıma devam ederken soğumuş kremalı karışımı yavaş yavaş ekleyin.
Yüksek devirde iyice çırpın.
Kuru karışımıda yavaş yavaş düşük devirde çırpın karışımı birbirine iyice yedirin, kalıba d k n.
180 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dk pişirin. Piřip pişmediğini kürdanla kontrol edin. Eđer k rdan ıslak çıkıyorsa bir 5 dk daha pişirin.,,üzerine ılınınca hazır çikolata sosunu , d k n.