



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA IKOLATALI MUS SÜRPRİZİ

Mus için:

1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (240g)

6 Yumurta

Bitter Çikolata (400g)

15 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (260g)

Servis için:

1 Paket Pakmaya Krem Şanti

1 Su Bardağı Süt (200ml)

1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Mevsim Meyveleri

Taze Nane Yaprakları

Fırınınızı önceden 180 °C ayarlayıp ısıtın.

Kek kalıbının içini pişirme kağıdı ile kaplayarak önceden hazırlayın.

Bitter çikolatayı ince dilimleyerek hazırlayın. Ben-mari usulü*, ocakta orta ateşte içi 3-4 parmak su dolu bir sos tenceresi (veya çaydanlık) üzerine ikinci bir tencere veya ben-mari tavası yerleştirip su buharında eritin. Arada bir karıştırarak ılımaya bırakın.

Yumurtaların akları ve sarılarını birbirinden ayırın.

Erimiş çikolatayı önce şekeri ilave edip spatula ile karıştırın, ardından yumurtaları teker teker ilave edip spatula ile karıştırmaya devam edin.

Yumurta aklarını, tuz ile beraber mikser yardımıyla, beyazlayıp köpüklenip kabarana kadar çırpın.

Yumurta akı karışımını da çikolatalı karışıma ekleyip spatula ile karıştırdıktan sonra, kek kalıbına dökün.

Önceden 180 °C ısıtılmış fırında, 45-50 dakika pişirin.

Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz krem şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.

Fırından aldığınız kek soğuduğunda pişirme kağıdı ile birlikte çıkarın.

Dilimledikten sonra, krem şanti, taze meyveler ve nane yaprağı ile sunumu hazırlayın.

Üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis edin.

