



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI IKOLATALI KEK

5 adet yumurta,
9 orba kaşığı tozşeker,
5 orba kaşığı un,
yarım paket vanilya,
4 orba kaşığı kakao,
yarım paket kabartma tozu,
1 su bardağı tuzsuz antepfıstığı.

Sosu için:

50 gram bitter çikolata,
3 yaprak jelatin,
3 adet yumurta akı,
2 orba kaşığı tozşeker

Önce, 5 adet yumurtayı derin bir kaba kırın. 5 çorba kaşığı tozşekeri ilave edin. Çok hafif ateş üzerinde hızlı hızlı çırpın. Ateşten alıp, vanilya, kabartma tozu, un ve kakaoyu ekleyin. İyice karıştırın. Ayrı bir tavada 4 çorba kaşığı tozşekerle antepfıstığını sallayarak krokan haline getirin. Yağlı kağıda dökün.

Donunca krokanları küçük parçalara kırın. Yarısını ayırın. Diğer yarısını kek karışımının içine katın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40-45 dakika pişirin. Bu arada sosunu hazırlayın.

Çikolatayı benmari usulü eritin. Daha sonra 3 yaprak jelatini ekleyin. Soğumasına yakın ayrı bir kaptaki yumurta aklarını, 2 çorba kaşığı tozşekerle kar haline getirip, çırpın.

Sosa ilave edin. Kek fırından çıkınca üzerine hemen bu sosu dökün. Kalan karamelli antepfıstığını da sosun üzerine atın. Sos donunca dilimleyerek servis yapın.