



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI IKOLATALI KEK

3 adet yumurta
1.5 su bardađı toz Őeker
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardađı süt
2 yemek kaŐığı kakao
2.5 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardađı damla çikolata
200 gr bitter ikolata

Bir kapta toz Őeker ve yumurtaları çırpın. Süt ve ayçiçek yağını ekleyin. Un, kakao ve kabartma tozunu harmanlayıp eleyerek ilave edin. Mikserle ırpın. Damla ikolataları ekleyip kaŐıkla karıŐtırın. KarıŐımı ufak muffin kalıplarına doldurup 180 dereceye ayarlanmış fırında 20-25 dakika piŐirin. Sođuyunca kalıptan çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın. Çikolatayı krema ile birlikte eritin ve keklerin üzerine dökün. Sos zerine frambuaz dizip, en üste vanilyalı dondurma yerleŐtirin. Sıkma torbasına doldurduğunuz çikolatalı sostan sıkıp servis yapın.



Fotođraf "Saadet" tarafından gönderildi. 09.06.2017