ÇİKOLATA SOSLU ÇİKOLATALI KEK

Tuğrul Şavkar

180 gr. margarin
200 gr. tozşeker
30 gr. krem şantiyi (2 çorba kş.)
5 adet yumurta
300 gr. un
1/2 paket kabartma tozu
5 gr. kakao (2 çay kş)
Şokola sosu için:
1 çay kş. ayçiçek yağı
10 gr. pudraşekeri (4 çay kş.)
10 gr. toz fındık
20 gr. bitter çikolata (eritilmiş)
1 çorba kş. eritilmiş tereyağı

Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Margarin, şeker ve krem şantiyiyi bir karıştırma kabına koyup 3-4 dakika mikser ile çırpın. Çırpmayı sürdürerek yumurtaları ekleyin. Daha sonra unu ve kabartma tozunu katarak 4-5 dakika daha çırpmayı sürdürün.
Kek kalıbınızı yağlayıp, unlayın ve fazla ununu silkeleyin. Kek hamurunu üç eşit parçaya bölün. Vî'üne kakaoyu katıp, karıştırın. Kabın dibine Vs'lük sade kek hamurunun bir bölümünü döküp kalıbı sallayarak yayın. Ortaya kakaolu hamuru ve en üste de kalan sade kek hamurunu yayın. Fırına sürerek yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Kekin pişip pişmediğini anlamak için ortasına bir kürdan batırın. Kürdan kum çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Eğer nemli ise pişirme süresini uzatın.
Şokola sosu hazırlamak için bir kapta ayçiçek yağını, pudraşekerini, fındığı, eritilmiş çikolatayı ve tereyağını çırparak karıştırın.
Fırından çıkan keki kendi kalıbında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıbından çıkararak üzerini şokola sosu ile kaplayın. Sos donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75677 • adı:Çikolata Soslu Çikolatalı Kek • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:19.04.2024 - 23:46