



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GEYİK SIRTİ ÇİKOLATALI KEK

Necip Usta

140 gr. yağ  
160 gr. toz şeker  
120 gr. çikolata  
160 gr. kabuğuyla ince çekilmiş rende badem  
80 gr. kalburdan geçmiş pandispanya veya kek kırıntısı  
8 adet yumurtanın sarısı  
8 adet yumurtanın beyazı

1 adet geyik sırtı kek formasının (32 cm. boyunda, 10 cm. genişliğinde, 6 cm. derinliğinde) içini kusursuzca ve tamamen yağlayınız. (Bu şekil forma yoksa normal kek formasını yağlanmış vaziyette ayarlayınız.) Çikolatayı küçük bir kabin içine koyup kap ile birlikte hafif sıcak suyun içine oturarak eritiniz. Tereyağı ve toz şekerin yarısını çukur bir kaba koyup bir çırpma teli veya ağaç bir spatula ile karıştırarak iyice köpürtüp çikolatayı ve teker teker yumurta sarılarını ilâve ederek tekrar üç dört dakika karıştırarak köpürtünüz. Yumurta akını kalan şekerle mikserde, yoksa çırpma teli ile çelik veya porselen veya pireks cam bir kapta devamlı çırparak kabartıp kar yapınız. Kek harcının içerisine bademle kek kırıntısını ilâve edip karıştırınız. Son olarak kar yumurta akını karıştırıp kek formasına boşaltınız. 180 derece fırında 35 dakika pişiriniz.

Not: Kek kırıntısının içerisine 1/2 çay kaşığı kabartma tozu karıştırırsanız kek daha fazla kabarır.