HURMALI VE ÇİKOLATALI KEK

6 adet hurma
300 gram kuvertür bitter çikolata
150 gram tereyağı
3 adet yumurta
100 gram esmer şeker
100 gram un
15 gram kakao
Tuz
Ganaj için:
250 gram kuvertür bitter çikolata
150 ml krema
Üzeri için:
Frenk üzümü

Kek hamuru için çikolatayı küçük parçalar halinde doğrayıp tereyağı ile birlikte orta boy bir tencereye alın ve kısık ateşte eritin. Eriyip iyice karıştıktan sonra soğuması için kenara alın. Yumurta ve esmer şekeri mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın. Erittiğiniz çikolata ve tereyağı karışımını yumurtalara ekleyip karıştırın. Kalan malzemeyi ekleyip topak kalmayana kadar çırpın. Hazırladığınız karışımı yağlanmış veya pişirme kağıdı ile kaplanmış 25x25 cm ebadında kare bir fırın kabına dökün. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp ikiye böldükten sonra kek hamuruna batırın. Keki spatula yardımıyla düzelterek hurmaların üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip fırından alın. Ganaj için çikolatayı küçük parçalar halinde doğrayın. Krema ile beraber küçük boy bir tencereye alıp kısık ateşte eritin. Pürüzsüz bir kıvam alınca ılınması için kenara alın. Kek tamamen soğuyup ganaj da ılınınca, kekin üzerine dökün ve buzdolabında soğumaya bırakın. Ganajı donduktan sonra frenk üzümü veya dilediğiniz meyvelerle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:157504 • adı:Hurmalı ve Çikolatalı Kek • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.05.2024 - 09:59