



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ RENKLİ BROWNİ

Malzemeler:

Kek için:

Çikolatalı hamur için

125 gram tereyağı

200 gram kıyılmış bitter çikolata

2 su bardağı tozşeker

3 yumurta

1.5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım su bardağı kakao

Beyaz çikolatalı hamur için:

125 gram tereyağı

200 gram kıyılmış beyaz çikolata

1 su bardağı tozşeker

3 yumurta

1.5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Süslemek için:

1 çay bardağı bitter çikolata

Hazırlanışı:

Çikolatalı hamur için, çikolata ve tereyağını bir kaba alıp benmari usulü eritin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Şeker, üç yumurta, elenmiş un, kabartma tozu ve kakaoyu çukur bir kaba alıp mikserle çirpin. Çikolatalı karışımı ilave edip karıştırın. Beyaz çikolatalı hamur için, beyaz çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Şeker, üç yumurta, kabartma tozu ve unu çukur bir kasede mikserle çirpin. Eritilmiş beyaz çikolatayı ekleyip karıştırın.

Bitter çikolatalı hamuru yağlanmış kare kalıba yayıp üzerine beyaz çikolatalı hamuru özenle döküp yayın.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Soğuduktan sonra karelere bölün. Üzerlerine eritilmiş çikolata gezdirip süsleyin. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:52002 • adi:İki Renkli Browni • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.04.2025 - 00:23