



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSVEÇ KEKİ

1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
200 gram bitter çikolata
1 paket vanilya
Üzeri için:
Pudra şekeri

Bu içi akışkan içi çıtır çıtır kek tarifi için öncelikle yumurtalar ile şekeri klasik kek tarifinde olduğu gibi köpürene dek çırpın. Çikolataları kırarak benmari usulünde eritin ve tereyağını da ekleyip karıştırın. Elenmiş un, vanilya ya ve kakaoyu da ekleyip çırpmaya devam edin. Son olarak çikolatanızı ekleyip karıştırmayı sürdürün. Yağladığınız kek kalıbına İsveç keki harcınızı dökün. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişecek. Keginizin dışı çıtır bir kıvam alınca fırından alabilirsiniz. İç i ıslak kalan kekinizi ılıyınca pudra şekeri ile kaplayıp servis edebilirsiniz.

