



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVE SOSLU ÇİKOLATALI ISLAK KEK

- 200 gr yumuşak margarin
- 1 su bardağı tozşeker
- 125 gr un
- 125 gr mısır nişastası
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı dolusu kakao (50 gr)
- 4 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
- 1 su bardağı dolusu çekilmiş fındık (150 gr)
- 100 gr bitter çikolata
- 1 Kahve sosu için;
- 1 yemek kaşığı dolusu granül kahve
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı tozşeker

Oda sıcaklığında yumuşamış olan margarin derin bir kaba aktarılır. Üzerine tozşeker eklenip mikserin yüksek devriyle krema kıvamına gelip beyazlaşınca kadar, 4-5 dakika çırpılır.

Sırasıyla un, mısır nişastası, kabartma tozu ve kakao ilave edilip oda sıcaklığında bekleyen yumurtalar kırılır. Tahta bir kaşık ya da plastik spatulayla karıştırılıp yumurtalar malzemeye iyice yedirilir.

Son olarak, çekilmiş fındık içi ve keskin bir bıçakla küçük parçalara ayrılmış çikolata ilave edilir. İstenirse bitter çikolata yerine yarım su bardağı damla çikolata da kullanılabilir.

Hamur iyice karıştırılıp 25-30 santim çapında yağlanmış bir fırın kabına aktarılır.

Kek 5 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 45-50 dakika kadar pişirilip çıkarılır. Ilık hale gelmesi beklendikten sonra bir kürdan 1-2 yerinden batırılıp çıkarılır. Böylece üzerine dökülecek sosu daha iyi çekmesi sağlanır.

Kahve sosunun hazırlanması için; neskafe ve tozşeker sıcak suyun içine aktarılıp karıştırılır. Hazırlanan sos kekin üzerine gezdirilir ve kek dilimlenerek servise sunulur.

