



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

Kek için:

150 g un

125 g şeker

100 g esmer şeker

40 g toz kakao

10 g kabartma tozu

4 g karbonat

100 g süt

75 g fındık yağı

1 yumurta

1 çay kaşığı vanilya özütü

100 g iyi kalite espresso

Bir çimdik tuz.

Krema için:

200 g beyaz çikolata

200 g krema

Fırını 180 °C'ye ayarlayın. Muffin tepsilerini hafifçe yağlayıp unlayın. Unu, kakao tozunu, kabartma tozunu, karbonatı, bir kaba eleyin, üzerine esmer şekeri ve normal şekeri ekleyin. Ortasında bir çukur yapıp yumurtayı, sütü, fındık yağını ve kahveyi ilave edip yaklaşık 3 dakika kadar iyice karışmasını sağlayarak karıştırın. Vanilya özütünü ekleyip karıştırın. Karışımı sıkma torbasına alıp kalıpları doldurun. Isınmış fırında pişinceye kadar yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Pişen kekleri tele alıp soğutun. Çikolatayı benmari usulü (hafif kaynayan su buharı) eritin. Kremayı el mikseriyle kabartın. Kabarmış kremaya erimiş ve soğumuş olan akışkan haldeki çikolatayı 3 seferde katlayarak yedirin. Kremayı ucu yıldız duyu takılmış sıkma torbasına alın. İkiye bölünmüş kek katmanlarının ortasına ve üzerine sıkın.

