



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ PEYNİR KEKİ

Hürriyet Gazetesi

Taban için:

1.5 bardak (su bardağı) kakaolu bisküvi, dövülüp ufalanmış;

5 çorba kaşığı tereyağı, eritilecek;

1/4 bardak şeker;

1.5 tatlı kaşığı toz Nescafe.

Dolgu için:

1/3 bardak kaynar su;

190 gr. siyah çikolata, çok ince kıyılmış;

2 tatlı kaşığı toz Nescafe;

450 gr. krem peyniri;

3/4 bardak şeker;

1 çay kaşığı toz vanilin;

3 büyük yumurta;

2 bardak taze krema.

Fırını önceden 175 C dereceye ısıtın. Nescafe'yi erimiş tereyağına karıştırın. Büyükçe bir kâsede bisküvi kırıntılarını, şeker ve Nescafe'li tereyağını kaşıkla iyice karıştırın. Çapı 23 cm. olan ve içini yağladığınız mandallı kek kalıbının içine boşaltın. Bir bardağın dibini kullanarak karışımı kalıbın dibine düzenli bir şekilde bastırarak yayın. Bisküvi tabanı hafifçe kalıbın kenarlarına doğru yukarıya taşsın. Fırında 10 dakika kadar pişirin ve dışarı alın.

Küçük bir Borcam yemek kabının içini yarıya kadar kaynar su doldurun ve fırının rafının bir kenarına yerleştirin. Buhar yapmaya yarayacak.

Küçük bir kâsede çikolataların ve Nescafe'nin üzerine 1 /3 bardak kaynar suyu döküp birkaç dakika erimelerini bekleyin.

Büyükçe bir kâsenin içinde elektrikli çırpıcının orta hızıyla krem peynirle şekeri çırparak hiç pütürsüz hale getirin. Yalnız çok fazla çırpılmamalıdır, aksi halde fazla havalanma kekin üstünde çatlamaya yol açar. Makineyi yavaş hızda çalıştırarak vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Şimdi artık yumurtaları birer birer bu karışıma ekleyerek çırpmaya devam etmelisiniz. Ara sıra kâsenin kenarlarını sıyırarak peynirin pürüzsüz olmasını sağlayın. Taze remayı karışıma yedirin. Çikolata-kahve karışımını ekleyin ve yavaş hızda bunu da çırparak peynir karışımına yedirin. Bu karışımı kek kalıbındaki bisküvi tabanının üzerine boşaltın.

Borcam kabının yanına, aynı raf üzerine yerleştirin. Yaklaşık 40 dakika kadar pişirin. Piştiğinde kenardan içe doğru 4 santimlik kısım sertleşmiş olmalı, ama salladığınızda orta yeri titreşiyor olmalı. Yani bir miktar sulu kalmalı. Kek soğuyunca bu kısım da sertleşecektir.

Fırını söndürün. Kapağının arasına tahta kaşık koyarak aralık bırakın, keki kalıbında fırın içinde bir saat soğutun. Bir bıçağı kekin etrafında gezdirin ve dışarıda bir saat daha soğutun.

Üstünü plastikle kapayarak buzdolabında bir gece bekletin. Sıcak suya batıracağınız bir bıçakla dilimler kesip servis edin.

[ML® Kahveli Bisküvi için tıklayın](#)