



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KEK

250 gram bitter çikolata
150 gram tereyağı
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
6 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz

Öncelikle çikolatayı orta boy bir tencerede eritin. Tereyağı ve şekerini de ilave ederek karıştırmaya başlayın. Unu azar azar ekleyerek, 3-4 dakika daha karıştırıp pişirmeye devam edin ve daha sonra soğumaya bırakın.

Soğuttuğunuz bu karışıma, yumurta sarılarını yavaş yavaş katarak, karıştırın.

Öte yandan yumurta beyazlarını bir çay kaşığı tuz ile çırpın ve yumurta sarılarını eklediğiniz çikolatalı karışıma ekleyerek, hepsini birlikte robottan geçirin. Bu karışımdan 1 su bardağı kadarını ayırın. Kalanını 25 santimetre çapındaki, yağlanmış kelepçeli kalıba dökün. Önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında, 20-25 dakika pişirin. (Ortası yumuşak kalacak.)

Pişer pişmez kalıptan çıkartıp, bir servis tabağına alın. Üzerine ayırdığınız 1 bardak sosu dökün ve soğuduktan sonra servise sunun.

