



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU KAHVELİ KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1/2 su bardağı tereyağı  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
1/2 çay bardağı süt  
1/2 çay bardağı soğutulmuş filtre kahve  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
3 çorba kaşığı kakao  
2 çorba kaşığı hindistancevizi  
Ganaj için:  
200 gram çikolata  
200 gram krema

Yumurta ve toz şekerini geniş bir kaba alarak şeker eriyip karışımın rengi beyazlaşana kadar çırpın. Üzerine önce kalan sıvı malzemeleri sonra da katı malzemeleri sırasıyla ekleyip homojen bir kıvam alana kadar çırpın. Orta boy bir kek kalıbını yağlayıp karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika kontrol ederek pişirin (keke bir kürdan batırın kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Ganaj malzemesini temel tarifteki işlem sırasına göre hazırlayın. Kek iyice dinlendikten sonra hazırladığınız ganajı üzerine dökerek servis yapın.

