



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

TEREYAĞI 100 GR
YUMURTA 3 ADET
UN 300 GR
ŞEKER 1 SU BADAĞI
KAKAO 2 KAŞIK
SÜT 1.5 ÇAY BARDAĞI

Çikolata ve tereyağı birlikte benmari usulü eritilir. Diğer tarafta 3 yumurtanın sarısı beyazı ayrılır. Yumurtanın beyazı mikser ile çırpılarak köpürtülür (kekimizin kabarması için) yumurtanın sarısına şeker ilave edilir ve krema kıvamına gelene kadar mikser ile çırpılır. Krema kıvamına gelen yumurta sarısına un ve kakao ilave edilir düşük devirde 1 dakika çırpıldıktan sonra kabartma tozu ve süt ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Şimdi sıra çikolata ve tereyağında; bunları da ekeleyelim ve son 1 dakika daha karıştıralım. Şimdi bu noktaya dikkat köpük haline getirdiğimiz yumurta beyazını bir spatula yada büyük bir kaşık ile karıştırılır. Fakat fazla karıştırmayın aksi halde köpükler söner ve kek kabarmaz. Kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve her yerini kakao ile kaplayın ve harcımızı içine dökün 160 derece fırında 20 -25 dakika pişirin. İşte garantili çikolatalı kekimiz servise hazır.