KARİDOPİTA

https://www.sabah.com.tr

Şurup için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
10 gram taze zencefil
2 adet yıldız anason
2-3 adet çubuk tarçın
2-3 dilim halka doğranmış portakal
Kek için:
10 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un haline getirilmiş hazır kızarmış ekmek
Birer çay kaşığı tarçın, karanfil, yenibahar ve rendelenmiş muskat
300 gram çekilmiş ceviz içi
Çikolatalı sos için:
200 gram çikolata
200 ml krema

Şurup için tüm malzemeyi tencereye alıp kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca altını kapatıp soğuyana dek dinlendirin. Kek için yumurta ve tozşekeri köpük olana dek yaklaşık 15 dakika mikser yardımıyla çırpın. Kalan malzemeyi tek tek ilave edip karıştırın. Daha sonra fırına dayanıklı dikdörtgen veya yuvarlak bir fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 1 saat pişirin. Fırından alıp, çatal yardımıyla üzerine gelişigüzel delikler açıp soğuk şerbeti gezdirin ve 1 saat dinlendirin. Çikolatalı sos için kremayı bir kaba alıp ısıtın. Kaynama noktasına gelmeden altını kapatın ve küçük parçalara ayırdığınız çikolataları ekleyip pürüzsüz bir sos elde edin. Tatlıyı dilimleyip üzerlerine sos gezdirerek servis yapın.