



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ SICAK KEK

Turta Cafe & Bistro KAVAKLIDERE

5 tatlı kaşığı margarin
5 tatlı kaşığı pudra şekeri
3 yemek kaşığı eritilmiş bitter çikolata
5 yemek kaşığı kestane püresi
5 yemek kaşığı çekilmiş ceviz
4 adet yumurtla (sarı ve beyazı ayrılacak)
3 yemek kaşığı beyaz galeta unu
Vanilya sos için gerekli malzemeler:
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
1/2 paket vanilya
1 tatlı kaşığı nişasta

Hazırlanışı

Margarin, pudra şekeri ve yumurtaların sarısı bir kaptan iyice çırpılır. Erimiş bitter çikolata, kestane püresi ve çekilmiş ceviz de eklenir. Başka bir kaptan yumurtaların beyazları iyice çırpılarak köpük haline getirilir. Çırpılmış yumurtla beyazları diğer karışıma ilave edilir. Bu karışıma galeta unu da ilave edildikten sonra hep birlikte iyice çırpılır ve harç elde edilir.

Daha sonra küçük pişirme kalıpları iyice yağlanır. Hepsinin içine harç doldurulur. Fırın tepsisine 1 cm yüksekliğinde su konur. Kaplar tepsiye yerleştirilir. 180 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirilir. Piştikten sonra sıcak olarak servis tabağına alınır. Üzerine vanilya sos dökülerek servis yapılır, isteğe göre dondurmayla birlikte de servis yapılabilir.

Vanilya sosun yapılışı:

Süt, şeker ve vanilya bir tencereye konur ve kaynatılır. Daha sonra nişasta ilave edilir.