



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SICAK KEK

500 gram bitter damla çikolata (yüzde 53 kakaolu)
500 gram tereyağı
90 gram un
9 adet yumurta sarısı
270 gram şeker
5 gram vanilya özütü
10 gram kırmızı gıda renklendiricisi
30 gram pudra şeker

Çikolata ve tereyağını kaynayan suyun üzerinde, metal bir kasede benmari usulü eritin.
İçerisine un ekleyin, sonrasında yumurta ve şeker

beraber çırpıp ekleyin.

Gıda renklendiricisi ve vanilyayı ilave edin, karıştırın.

Daha sonra benmari usulü erittiğiniz çikolata ve tereyağını da karışıma ekleyin ve kek kalıbına ya da muffin kalıplarına doldurun.

Kek kalıbının üzerinde 1 parmak boşluk bırakın.

180 derece fırında 10-12 dakika pişirin ve kalıptan ters çevirip servis tabağına çıkartın.

Üzerini pudra şeker

