



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DAMLA ÇİKOLATALI KEK

Malzeme

- 125 g Sana yağı
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı krema (sıvı)
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 172 çay kaşığı tuz
- Sosu:
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- ½ su bardağı damla çikolata
- ½ su bardağı esmer şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine en az oda sıcaklığında yarım saat beklettiğiniz yumurtaları, pudra şekerini, yumuşamış Sana yağını ve kremayı koyup, bir çırpıcı veya mikser yardımıyla çırpın.
2. Harç krema kıvamına geldikten sonra içine bir süzgeç yardımıyla eleyerek, unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu ilave edip, karıştırmaya devam edin.
3. Sosu için ayrı bir kâsenin içinde iri çekilmiş cevizi, damla çikolatayı, esmer şekerini ve tarçını karıştırın.
4. Açılır kapanır kek kalıbına yağlı kağıt koyup, ilk önce içine kek harcının yarısını döküp, kaşığının sırtı ile düzeltin. Sosun yarısını harcın üzerine serpin. Üzerine kek harcının kalanını ve sosu serpin.
5. Kremalı keki daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
6. Pişen keki kalıbında en az 10 dak. soğuttuktan sonra servis tabağına alıp, çikolatalı dondurma ile birlikte servis edin.