



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KEK

1 su bardađı esmer řeker
yarım su bardağı un
3 adet yumurta
yarım su bardağı dövölmüş ceviz
2/3 su bardađı krema
100 gr. bitter çikolata
10 çorba kaşığı margarin
Üzeri İçin;
200 gr. bitter çikolata
yarım su bardağı krema
yarım su bardağı dövölmüş ceviz

Esmer şekeri, unu, yumurtaları, dövölmüş cevizi, kremayı ve margarinle birlikte erimiş çikolatayı çukur bir kaba aktarın. Hızlı devirli mikserle 2 dakika çirpın. Kariımı hafifçe yağlanmış ve içine kağıt serilmiş tepsiye boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Hazırladığınız ince keki 10 dakika kadar tepside bekletin ve bir fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın. Çikolata ve kremayı küçük bir tencerede karıştırın. Oda ısısında ılıyınca kadar bekleyin. Kekin üzerine çikolatayla kaplayın. Üzerine dövölmüş ceviz serpin. Dilimleyerek servis yapın

[ML® Pudingli Kek için tıklayın](#)