



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUM SELİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

80 g bitter çikolata

250 g margarin

4 yumurta

1,5 su bardağı toz şeker

2 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı vişne suyu

2,5 - 3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

80 g bitter çikolata (ufalanmış)

Üzeri için:

160 g sütlü çikolata

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (30x40 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Çikolata ve margarinini bir kaba alın, benmari yöntemi ile eritin. Bir çırpma kabına alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Üzerine yumurta, toz şeker, şekerli vanilin ve vişne suyunu ilave edip mikser ile 2-3 dakika çırpın. Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Karışıma ilave edip 2 dakika daha çırpın. Ufalanmış çikolatayı da ekleyip karıştırın ve kalıba dökün, üzerini düzeltip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Sütlü çikolataya sıvı yağ ekleyip benmari yöntemi ile eritin ve kekin üzerine yayın. Çikolata hafif donuncaya kadar, yaklaşık 5-10 dakika bekletin ve bir çatalın tersi ile kekin yüzeyinde çizgiler oluşturarak şekillendirin. Çikolata donunca dilimleyerek servis yapın.



