



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MEYVELİ KEK

160 gr bitter çikolata
150 gr margarin
4 adet yumurta
2/3 su bardağı toz şeker
2/3 su bardağı ceviz
2/3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma yozu
1 paket çikolata sos
1/2 lt süt
1 su bardağı fındık

150 gr margarini benmari usulü eritin. Eriyen margarine 160 gr bitter çikolatayı ekleyerek çikolatanın da benmari usulü erimesini sağlayın.

Çikolata hala sıcak iken derin bir kaba alın. 4 yumurtanın sarısını, toz şekeri ve cevizi ekleyip iyice çırpın. unu ve vanilyayı ekleyip çırpıma devam edin.

Ayrı bir kaptaki 4 yumurtanın beyazını çırpıp köpük haline getirin. Bunu kek karışımına yavaşça ekleyerek düşük hızda karıştırın. Karışıma kabartma tozunu ekleyerek aynı şekilde bir-iki kez daha karıştırın. Fırını 220C'ye getirin. Kek kalıbını yağlı kağıdın üzerine getirip bir daire çizin. Bu kağıdı kek kalıbının tabanına yerleştirin. Kalıbın kenarlarını da fırça yardımıyla margarin ile yağlayın. Kek pişerken paketin arkasına göre sosu hazırlayın. (bir paket çikolata sosu fazla gelebilir. bu yüzden bir paketten biraz az yapabilirsiniz.) Sos oda sıcaklığına gelince pişen kekiniz de yeterince soğuyunca keki kalıptan çıkarıp bir tabağa ters çevirin. Üzerine (kenarlardan akacak şekilde) ince bir tabaka halinde sosu yayın. Üzerine çekilmiş fındık serpip mevsim meyveleri ile süsleyin.

