



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI ÇİKOLATALI KEK

4 adet yumurta
80 gram bitter çikolata
140 gram margarin
1.5 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
2 adet kırmızı pancar

Pancarların kabuklarını soyup parçalara bölün. Küçük bir tencereye koyun. Üzerini hafifçe aşacak kadar su ilave edip haşlayın. Pancarlar yumuşayınca suyunu döküp el blendırla (yoksa çatalla) ezip püre haline getirin.

Çikolatayı eritin.

Büyük bir kasenin içinde yumurtalarla şeker, şekerler eriyip karışım iyice köpürene kadar çırpın. Margarini ve vanilyayı ilave edip 1-2 dakika daha çırpın.

Erimiş çikolatayı ilave edip karıştırın.

Un, kabartma tozu ve kakaoyu ayrı bir kapta iyice harmanlayıp ilave edin ve kaşıkla karıştırın.

En son pancar püresini ilave edip karıştırın ve keki pişireceğiniz kalıba dökün. Ben 20 cm çapında kelepçeli kalıp kullandım. Kalıbın tabanına yağlı kağıt kesip koydum.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırına yerleştirin ve ortasına kürdan batırdığınızda kuru çıkana kadar pişirin.

Benim fırınımda 40 dakika sürdü kekin pişmesi.

Ben kek soğuyunca 50 gr çikolatayı eritip üzerine sürdüm ve tırtıklı uçlu bir bıçakla üzerini düzelterek üzerine çizgiler oluşturdum. Daha sonra üzerini kurutulmuş gül yaprakları ile süsledim.