



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMANİYELİ UNSUZ KEK

100 gr margarin
80 gr bitter çikolata
80 gr sütlü çikolata
120 gr toz şeker
5 adet yumurta (sarısı ve akları ayrılmış)
Üzeri için:
7-8 adet kakaolu pişmaniye

Margarinle küçük parçalara ayrılmış çikolatayı küçük bir sos tenceresine alın ve orta ateşte erimeye bırakın. Eriyince geniş bir kaseye alarak ılınmaya bırakın. Şekeri ekleyin. Yumurta sarılarını da çikolataya ilave ederek karıştırın. Yumurta aklarını kuru ve temiz bir kaseye alıp mikserle katılaşınca kadar çırpın. Yumurta aklarının yarısını çikolatalı karışıma ekleyin ve spatula ile söndürmeden yavaş hareketlerle karıştırın. Kalan yarısını da aynı şekilde ekleyin. Kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serin ve hamuru kalıba aktarın. 175 dereceye ayarlanmış fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Keki dilimleyin ve üzerine pişmaniye ekleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.06.2023