



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENDE ÇİKOLATALI KEK

1 + çeyrek su bardağı un,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,
3/4 su bardağı tozşeker,
70 gram erimiş margarin,
çeyrek su bardağı su,
2 adet yumurta sarısı,
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi,
1 paket vanilya,
4 adet yumurta akı,
60 gram sütsüz rendelenmiş çikolata.
Çikolata süsü için:
70 gram sütsüz çikolata,
70 gram margarin

Fırını 180 derecede ısıtın. 20 cm çapında derin bir kalıbı erimiş margarin veya sıvıyağ ile yağlayın. Kalıbın altını ve kenarlarını yağlı kağıt ile kaplayın. Şekeri ilave edin. Ortasına havuz açın. Margarin, su, yumurta sarısı ve portakal kabuğunu karıştırın. Un ve şeker karışımına ilave edin. Malzemeler iyice bütünleşip, yumuşak bir karışım elde edene dek karıştırmaya devam edin. Vanilyayı da içine ekleyin. Yumurta aklarını temiz kuru bir kaba alın. Mikser kullanarak kar haline gelene dek karıştırın. Karın yaklaşık üçte birini kek hamurunun içine karıştırın. Sonra geri kalan yumurta karını ve rendelenmiş çikolatayı da ilave edin. Yumuşak hareketlerle karıştırarak malzemelerin iyice bütünleşmesini sağlayın. Karışımı önceden hazırladığınız kalıba dökün. Üzerini bir bıçak yardımıyla düzeltin. 40 dakika fırında pişirin, kekin pişip pişmediğini kontrol etmek için bir bıçak batırın. Keki bir fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakmadan önce 15 dakika kadar kalıpta dinlendirin. Çikolatalı süsleme için: Margarin ve çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaptaki karıştırın. Kabı sıcak su dolu başka bir kabın içine oturtun. Çikolata eriyene dek karıştırın. Daha sonra çikolatayı soğutun. Keki, şekilli portakal kabukları ve çikolatadan temiz bir jilet yardımıyla çıkartabileceğiniz incecik şekiller ile süsleyin. Dilerseniz pudra şekeri serpiştirip daha da güzel bir görünüm elde edebilirsiniz.