



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RENKLİ ÇİKOLATALI KUP KEK

[www.pelince.com](http://www.pelince.com)

3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1/2 su bardağı süt  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
Yarım paket kabartma tozu  
Yarım paket vanilya  
1.5 su bardağı un  
80 gr. bitter çikolata  
2 yemek kaşığı kakao  
SÜSLEMESİ:  
160 gr. bitter çikolata  
2 yemek kaşığı kakaolu fındık kreması

Yumurta ve toz şekeri yaklaşık on dakika mikserle çırpın. İçine sıvı yağ ve sütü ilave edip karıştırın. Rendelenmiş bitter çikolata ve kakaoyu ekleyin. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı hamura karıştırıp mikserle çırpın. Yağlanmış kalıplara kek hamurunu bir santim boşluk kalacak şekilde doldurun. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 30-35 dakika pişirin.

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve içine fındık kremasını ekleyin. Soğuyan keklerin üzerine çikolata sosu sürün. Cupcake'lerin üzerine renkli pasta süsleri serpin.

