



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACHER KEK

TURTA CAFE & BISTRO Kavaklıdere/ANKARA

Malzemeler

8 yemek kaşığı kayısı marmelatı

4 adet yumurta

8 yemek kaşığı dövülmüş fındık

1 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı toz şeker

1 kahve fincanı su

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı kakao

3 yemek kaşığı rendelenmiş bitter çikolata

1 çay kaşığı ovaleks (Pastacılıkta kullanılan, çok hafif köpüklü, krema kıvamında bir katkı maddesi. Hamura bembeyaz ve köpüğümsü bir kıvam vermenin yanı sıra, pişince yumuşak bir dokuya ve pürüzsüz düz bir yüzeye sahip olmasını sağlıyor. Pastanelerden satın alınabilir.)

Çikolata sos için gerekli malzemeler

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı kakao

3 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı eritilmiş bitter çikolata

Hazırlanışı

Kayısı marmelatı hariç bütün malzemeler çukur bir kaba konur. Mikser yardımıyla 10 dakika iyice karıştırılır ve harç elde edilir. Elde edilen harç hafif ıslatılmış, orta boy bir fırın kabına dökülür. 180 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirilir. Piştikten sonra elde edilen kek, enlemesine 2 parçaya ayrılır. Arasına kaşık yardımıyla kayısı marmelatı sürülür ve diğer parçası üzerine kapatılır. Üzerine en son çikolata sos dökülür. İsteğe göre meyve dilimleri ve kremayla süslenerek servis yapılır.

Çikolata sosun yapılışı: Süt kaynatılır. Un, kakao ve toz şeker harmanlanarak kaynayan süte yavaş yavaş ilave edilir. Karışım kısık ateşte 8-10 dakika devamlı karıştırılarak pişirilir. Eritilmiş çikolata da ilave edilir ve 3-4 dakika daha pişirilir.