



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEYTAN EKMEĞİ

125 gr sütsüz (bitter) çikolata
350 gr (1+1/2 su bardağı) şeker
1 su bardağı süt
3 yumurtanın sarısı
300 gr (2+1/2 su bardağı) un (elenmiş)
1 tatlı kaşığı karbonat
1 fiske tuz
125 gr (8 çorba kaşığı) + 2 çorba kaşığı tereyağı
1/4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
2 yumurtanın akı
Kaplama:
250 gr (1 su bardağı) krema
480 gr (2 su bardağı) şeker
1/2 kahve kaşığı tuz
60 gr sütsüz (bitter) çikolata (rendelenmiş)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 çay kaşığı vanilya esansı
60 gr (1/3 su bardağı) cevizçi (doğranmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Çikolata, süt, 1 su bardağı şeker ve 1 yumurta sarısını küçük bir tencereye koyunuz. Tencereyi yarısına kadar sıcak su doldurulmuş büyük bir tencereye yerleştiriniz. Büyük tencereyi ağır ateşe oturtup küçük tenceredeki karışımı bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, çikolata eriyip, sos biraz koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda bekletiniz.

Elenmiş un, karbonat ve tuzu orta boy bir kaseye yeniden eleyip, kaseyi bir kenara bırakınız.

125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı bir başka kaseye koyup, tahta bir kaşıkla döverek kabartınız. Kalan 1/2 su bardağı şekeri yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. Kalan 2 yumurta sarısını da teker teker ve herbirini iyice vurarak, katınız. Öteki kasedeki unlu karışımın 1/3'ünü hafifçe karıştırarak ekleyip, suyun yarısını katınız. Kalan unlu karışımı ve kalan suyu katıp, pürüksüz ve sulu bir hamur elde edinceye kadar dövünüz. Vanilya esansını katıp, sulu hamuru sürekli karıştırarak, tenceredeki çikolatalı karışıma ekleyiniz.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, kar haline gelene kadar çırpınız.

Madeni bir kaşıkla, kar haline gelmiş yumurta aklarını yavaşça tenceredeki çikolatalı hamura katınız. Kalan yağdan 1 çorba kaşığıyla 20 cm'lik 3 pasta kalıbını yağlayınız. Her birinin dibine aynı boyda kestiğiniz birer alüminyum kağıt daire yerleştirip, bunları da kalan 1 çorba kaşığı yağla yağlayınız. Çikolatalı hamuru 3 kalıba eşit miktarda boşaltınız. Kalıplan fırına sürüp 25 dakika, batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kalıpları fırından alıp, kekleri tel ızgara üstüne çıkarınız. (Alüminyum kağıtları çıkarıp atınız.)

Kaplama yapmak için orta boy bir tencerede kremayı orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, şeker, tuz ve rendelenmiş çikolatayı ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak çikolatayı eritiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, çikolatalı sosu 3 dakika karıştırmadan pişiriniz. Tencerenin kapağını açıp, ateşi kısınız. Çikolatalı sosu, soğuk suya damlatacağınız bir kaşık sos top haline gelinceye kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, soğuk suyla dolu daha büyük bir tencerenin içine yerleştiriniz. Karışım tencerenin altına elle dokunabilecek kadar soğuyunca, tereyağı ve vanilya esansını ekleyiniz. Kaplama koyulaşıp sürülecek kıvama gelinceye kadar sürekli çırpıp, cevizleri ekleyiniz. Kaplamanın üçte birini aralarına sürerek, üç kat keki üstüste yerleştiriniz. Kalan kaplama ile şeytan ekmeğinin üstünü ve kenarlarını sıvayınız. Spatula ile kekin yüzeyinde dalgalar yapıp, soğuttuktan sonra servis ediniz.