SICAK ÇİKOLATA SOSLU KEK

150 gram ince kıyılmış sütsüz çikolata,
yarım su bardağı süt,
1 su bardağı ekmek kırıntısı,
30 gram margarin,
1 çorba kaşığı tozşeker,
2 adet yumurta (sarısı ve akı ayrılmış),
çeyrek su bardağı ince kıyılmış ceviz,
1 paket vanilya.
Sıcak çikolata sosu için:
185 gram ince kıyılmış sütsüz çikolata,
2/3 su bardağı krema

Fırını 180 derecede ısıtın. Çeyrek su bardağı kapasiteye sahip küçük kek kalıplarını eritilmiş margarin ile yağlayın. Kalıpların altlarına yağlı kağıt serin. Çikolata ve sütü orta boy bir tencereye alın. Orta ateşte iyice karıştırın. Ocaktan alın ve ekmek kırıntılarını ekleyin. 20 dakika kadar bekletin. Sonra bir kaba alın. Mikser kullanarak margarin ve şekeri krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarılarını azar azar ilave edin. Her ilave ettiğiniz yumurta sarısından sonra iyice karıştırın. Çikolatalı karışıma ekleyin. Vanilya ve cevizleri de ilave edin. Mikserle yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpın. Çikolata karışımına ilave edin. Karışımı hazırlanmış olan kalıplara bölüştürün. Kalıpları yüksek kenarlı bir fırın tepsisinin içine dizin. Tepsiye kalıpların yarısına gelecek kadar su koyun. Bir alüminyum folyo kağıdını hafifçe yağlayın
ve kalıpların üzerine örtün. 35 dakika kadar pişirin. 5 dakika kadar beklettikten sonra kalıptan çıkartın. Üzerine sıcak çikolata sosu dökerek servis yapın.

Sıcak çikolata sosu için: Çikolata ve kremayı küçük, ısıya dayanıklı bir kaba alın. Kabı sıcak su dolu bir tencerenin içine oturtun. Tencereyi ocağa koyarak çikolata eriyene dek karıştırın. Karışım yumuşak bir kıvama gelince hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:21018 • adı:Sıcak Çikolata Soslu Kek • gönderen:pelink • indirme tarihi:09.05.2025 - 08:10