



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK IKOLATA SOSLU KEK

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

Fırını 180 derecede ısıtın. eyrek 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 şeker krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarılarını azar azar ilave edin. Her ilave ettiğiniz yumurta sarısından sonra iyice karıştırın. ikolatalı 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 ikolata 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.