



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİKOLATALI KEK

<https://yemek.name>

Hamur için:

200 gram Sütlü Kuvertür Çikolata

8 yemek kaşığı Tereyağı veya margarin

3 adet yumurta (Beyaz ve sarıları ayrılmış şekilde)

1/3 su bardağı un

1/4 su bardağı Toz Şeker

Bir çimdik tuz

1 çay kaşığı vanilya aroması

Dolgu için:

60 gram Sütlü Kuvertür Çikolata

1 çay kaşığı Tereyağ veya Margarin

3 yemek kaşığı krema

Fırın 170 derecede ön ısıtma yapılır.

Dolgu için krema ocak üzerinde ısıtılır. Kaynayan krema tezgah üzerine alınır. İçine çikolata ve tereyağ veya margarin ilave edilir. Malzemeler eriyinceye kadar karıştırılır. Soğuması için buzdolabına kaldırılır.

Kek için çikolata ve yağ bir kabin içinde, ocak üzerinde kaynayan başka bir kabin üzerine konarak, eritilir.

Tezgah üzerine alınır. Yumurta beyazları tuz ve şeker ile çırpılarak krema kıvamına getirilir.

Tezgah üzerinde bekleyen çikolataya un ve yumurta sarıları karıştırılarak ilave edildikten sonra, diğer tarafta bekleyen krema kıvamına getirilmiş yumurta beyaz, 3 seferde bu karışıma eklenir. Hazırlanan kek hamuru kalıplara paylaştırılır.

Her kek hamurunun ortasına daha önceden hazırlanan dolgu malzemesinden bir çay kaşık kadar konur.

Beklemeden ön ısıtma yapılmış fırında tam 15 dakika pişirilir.

Süre sonunda pişen kekler fırından çıkarılır ve fazla soğumadan kalıplardan servis tabağına alınarak ikram edilir.

