



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK IKOLATALI KEK

Malzemeler:

50 gram un
25 gram kakao
125 gram çikolata
100 gram tereyađı
5 gram kabartma tozu
5 adet yumurta
40 gram Őeker

Hazırlanışı:

Çikolata ile tereyağını ocakta kısık ateŐte eritin. Ayrı bir kaptaki yumurtalar ile Őekeri iyice çırpın. Bu karıŐım ile birlikte un, kabartma tozunu ve kakaoyu da çikolataya ekleyip, iyice yedirin. Bir kenarda bekletmeye bırakın. Kek kalıbını fırça ile yağladıktan sonra kenarda beklettiğiniz sosu kalıplara döküp, buzdolabında 4 saat süreyle dinlendirin. 180 dereceye ayarladığınız fırında 6 dakika piŐirerek sıcak Őekilde servise sunun. Arzu ederseniz üzerine dondurma koyabilirsiniz.