



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH BEYAZ ÇİZGİLİ KEK

MALZEMELER

125 gr. tereyağı
100 gr. bitter çikolata
4 çorba kaşığı esmer şeker
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı iri kırılmış ceviz
10 adet kuru kayısı
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı granül kahve
Üzerine fildişi çikolata
Fırın kabına sermek için yağlı kağıt

Küçük bir kase­nin içine tereyağını, çikolatayı koyuyoruz. Bir tava­nın içine bir parmak eninde su doldurup ocağın altını yakıyoruz ve kaseyi de tavaya oturtuyoruz. Böylece kayna­yan su sayesinde tereyağı ve çikolata erimiş olacak. Ayrı bir yerde karıştırma kabına yumurtayı kırıyoruz, üzerine esmer şeker döküp çırpma teliyle 2 dk. çırpıyoruz. Sonra erimiş olan tereyağı, çikolatayı ve kahveyi ekleyip, çırpma teliyle karıştırmaya devam ediyoruz. Üzerine unu, cevizi, vanilyayı, kabartma tozunu, minik doğranmış kayısı parçalarını da koyup, hepsini bir güzel karıştırdıktan sonra, orta boy borcamın zeminine yağlı bir kağıt kesip yerleştiriyoruz. Üzerine kek harcını döküp, kaşık yardımıyla yayıp, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 20 dk. pişirip fırından çıkartıyoruz. Ilık hale gelince bir tahta üzerine ters çevirip, yağlı kağıdı bir ucundan tutup alıyoruz. Kekimizden üçgen, kare vb. gibi istediğimiz şekilleri kesiyoruz. Kesim işlemi tamamlanınca beyaz çikolatayı benmari usulüyle eritip, yağlı kağıttan külah yapıp, içine dolduruyoruz. Kesmiş olduğumuz kek dilimlerinin üzerine, istediğimiz şekillerde sıkıp, servise hazır hale getiriyoruz.