



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı kakao
80 gram erimiş bitter çikolata
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
200 gram labne peyniri
10 adet çilek
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Mikser kabının içine öncelikle yumurta ve şekeri koyup çırpın. Başka bir yerde erimiş tereyağını, kakao ve erimiş çikolatayı karıştırın. Diğer bir kaptaki yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın. Tereyağlı çikolatalı karışımı, yumurtalı bu karışıma ekleyin. Sürekli karıştırarak içine unu, vanilyayı içine ilave edip yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine erimiş çikolata ve çiğ kremayı karıştırıp dökün dilimlere ayırarak servis yapabilirsiniz. Servis yapmadan önce labne peyniri pudra şekeri ile karıştırıp kekin üzerine gezdirin ve çileklerle süsleyip ikram edin.