



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜNGER KEK

250 gr (17 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)

250 gr (2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı un

300 gr (1 1/4 su bardağı) şeker

8 yumurta (oda sıcaklığında)

1 çay kaşığı vanilya esansı

Kreması:

60 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalara kırılmış)

200 gr (13 çorba kaşığı) tereyağı

360 gr (3 su bardağı) pudra şekeri

2 çorba kaşığı krema

1 çay kaşığı vanilya esansı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız.

2 tatlı kaşığı tereyağıla 20'şer santimlik, alçak kenarlı 2 pasta kalıbını yağlayınız. 2 çorba kaşığı un serpip, kalıpları çevirerek her yanlarını unlayınız. Fazla unlarını silkeleyip, kalıpları bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurunuz. Orta boy ateşe dayanıklı bir cam kaseyi tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ateşe oturtup, şeker, yumurta ve vanilya esansını kaseye koyunuz. Yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla karışımı 20-25 dakika, kalınlaşıp, soluk bir kıvama gelinceye kadar çırpınız.

Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkarınız. Kalan 250 gr (2 su bardağı) unu karışımın içine eleyip, madeni bir kaşıkla hafif hafif karıştırarak yediriniz. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak, kalan 250 gr (17 çorba kaşığı) eritilmiş yağı ekleyiniz.

Hamuru hazırladığınız pasta kalıplarına eşit olarak boşaltınız.

Kalıpları fırının orta katına sürüp 20-30 dakika, ya da ortalarına parmağınızla hafifçe bastırıp parmağınızı çektiğinizde kek hemen kabarıp eski biçimini alana kadar pişiriniz.

Kalıpları fırından alıp 5 dakika beklettikten sonra, kekleri tel ızgaraya çıkararak tamamen soğumaya bırakınız.

Kremasını hazırlamak için çikolata parçalarını küçük bir kaseye koyunuz. Kaseyi, yarısına kadar kaynar su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ağır ateşe oturtup çikolatayı ara-sıra karıştırarak eritiniz.

Çikolata erir erimez tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede tahta bir kaşıkla tereyağı yumuşayıncaya kadar dövünüz. Şekerin yarısını ekleyip karışım hafif ve köpük gibi olana kadar dövmeye devam ediniz.

Krema, vanilya esansı ve erimiş çikolatayı ekleyiniz. Kalan 1+1/2 su bardağı şekeri ekleyip karışımı iyice karıştırınız. Keklerden birinin üstündeki kubbe gibi kısmı kesip atınız. Hazırladığınız kremanın dörtte birini bu keke sürüp, öteki keki üstüne, kabarık tarafı yukarı gelecek biçimde yerleştiriniz. Kalan kremayı kekin üstüne ve kenarlarına sürünüz. Sünger keki bir servis tabağına yerleştirip, servis ediniz.

Not: Klasik Fransız mutfağından alınmış bu sünger keki, sade olarak ya da üstü şekerle kaplanarak servis edilebilir. Ayrıca küçük kareler ve dikdörtgenler biçiminde kesilerek pötifur olarak da kullanılabilir.