



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1'er paket kabartma tozu, vanilya
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı un
Üzeri için:
1 büyük paket sütsüz çikolata
1 çay bardağı krema

Derin bir kabin içinde yumuşak tereyağı, yumurtalar ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yoğurt, kakao, vanilya, elenmiş un ve kabartma tozu eklenir, karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırına sürülür, 50 dakika kadar pişirilir. Bu arada rendenin iri kenarında çikolatanın yarısı rendelenir, bir kenara konur. Tavaya krema konur, kaynama noktasına gelmeden hemen önce ateşten alınır. Üzerine çikolatanın kalan yarısı konur. Bu şekilde çikolata karıştırarak eritilir. Fırından çıkan kek ılıyınca servis tabağına ters çevrilir. Üzerine önce eritilmiş çikolata sürülür, sonra rendelenmiş çikolata serpilir.