



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOMBUL KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı çiğ krema
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
80 gram bitter çikolata

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Çiğ krema, un, kabartma tozu, vanilya, kakao ve erimiş çikolata ilave edip bu boza kıvamındaki karışımı yağlanmış, unlanmış kalıplara paylaşdırın. Tepsiyeye 2 parmak olacak kadar su doldurup içine kek kalıplarını dize ve 180 derecede 30 dakika suyun içinde pişirin. Tepsideki su süflenin içinin akışkan olmasını sağlayacaktır. Kurutmaz ve nemli tutar. Fırından çıkınca servis tabağına ters çevirip, sıcak olarak servis yapın.