



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP KEK

200 gr margarin
100 gr toz şeker
4 yumurta sarısı
150 gr bitter çikolata
4 yumurta akı
1 tutam tuz
100 gr un
1 çorba kaşığı nişasta
1 kabartma tozu
100 gr kuvertür çikolata
2 çorba kaşığı krema

Margarini mikserle yumuşayana kadar çırpın. Şeker ve yumurta sarılarını ekleyip çırpmaya devam edin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritip kremayı ekleyin. Sütlü çikolatayı küçük parçalara ayırıp karışıma ilave edin. Yumurta aklarını bir miktar tuzla çırpın. Kuvertür çikolata ve krema dışındaki tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırıp yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaşırın. 180 derece fırında 55 dakika pişirin. Kuvertür çikolatayı benmari usulü eritip kremayı ekleyin. Keklerin üzerine bu karışımı sürün. Dilerseniz çikolata drajeleriyle süsleyip servis yapın.

