



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP KEK

3 adet yumurta
1 ay bardađı portakal suyu
1 su bardađı Őeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 orba kaŐıđı tereyağı
100 gram bitter çikolata
2 orba kaŐıđı kakao
2 su bardađı un
Üzeri için:
50 gram bitter ikolata

Tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine kakao ve çikolatayı koyup karıŐtırarak eritmeye devam edin. Őekeri de içine ekleyip ocaktan alın ve karıŐımı biraz soğumaya bırakın. Bu arada yumurtayı çırpın ve içine portakal suyunu ilave edin. Üzerine Őekerli kakaolu karıŐımı koyup 5 dakika daha çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip bu harcı yağlanmış unlanmış küçük kek kalıplarına boşatın. 190 derecedeki fırında 30 dakika piŐirip fırından alın. Bu arada çikolatayı benmari usulü ısıtın. Fırından çıkan minik kek kalıplarının üzerine sürün. Biraz donmalarını bekleyin ve servis yapın.