



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTKULU AŞK PASTASI

6 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
250 gram margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
250 gram bitter çikolata
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz

Çikolatayı küçük parçalara ayırıp orta boy bir tencereye koyun. Yumuşamış margarini üzerine ekleyip, çok kısık ateşte karıştırarak, çikolata iyice eriyinceye kadar ısıtın. Çikolata erir erimez tozşeker ve unu azar azar ilave edin. Sürekli karıştırarak 1-2 dakika kadar daha pişirdikten hemen sonra ocaktan alın ve soğumasını bekleyin. Yumurtaların sarılarıyla beyazla ayırın. Yumurta sarılarını soğuyan kek karışımına teker teker ekleyip, iyice karıştırın. Yumurta akları ve tuzu derin bir kaba aktarın mikserin yüksek devriyle 5-6 dakika, iyice katılaşıp kar gibi oluncaya kadar çırpın. Çırdığınız yumurta akları da kek harcına ilave edip malzemeyi spatula yardımıyla iyice karıştırın. Hazırladığınız kek hamurunu her tarafını yağladığınız 25-28 santim çapındaki kek kalıbına aktarın. Keki 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında 20-25 dakika pişirip çıkarın, önceden ayırdığınız çikolata sosunu sıcak kekin üzerinde gezdirip çeşitli şekerlemelerle süsleyerek servise sunun.