# UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

https://yemek.name

100 gram Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak halde doğranmış)
100gram Tereyağ veya Margarin
2 yemek kaşığı Kahverengi Toz Şeker
3 adet Yumurta (Beyaz ve sarıları ayrılmış halde)
½ su bardağı Toz Şeker
2/3 su bardağı Badem Unu
1 yemek kaşığı kahve granülü
1 yemek kaşığı sıcak su
Sos:
1 su bardağı Vişne
¼ su bardağı Pudra Şekeri

Fırın 180 derecede, fanlı olarak ön ısıtma yapılır. 20cm'lik kalıbın yan yüzeyleri ve tabanı yağlı kağıt ile kaplanır.
Tereyağı veya margarin ile çikolata, ocak üzerinde kısık ateşte tam bir karışım oluncaya kadar karıştırılarak eritilir.
Badem unu, toz şekerler, kahve granülü, sıcak su ve yumurta sarıları ayrı kapta, çırpıcı yardımı ile yaklaşık 5 dakika çırpılır. Diğer taraftaki çikolatalı karışım bu hazırlanan hamurun içine ilave edilir.
Yumurta beyazları mikser yardımı ile çırpılarak krema kıvamına getirilir ve 3 seferde hamurun içine ilave edilir. Bu aşamada tahta bir kaşık veya bir spatula ile karışımın yapılması, yumurta beyazlarının hacminin azalmaması için önemli olacaktır.
Hazırlanan hamur, kalıba aktarılır ve ön ısıtma yapılmış olan fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılır ve soğuması için tel ızgaraya alınır.
Tam soğuma gerçekleştikten sonra 24 saat boyunca lezzetinin yerleşmesi için buzdolabında bekletilir. Servisten önce çıkarılır ve pudra şekeri ile vişnelerin karışımından hazırlanmış sos ile ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:130259 • adı:Unsuz Çikolatalı Kek • gönderen:Bahtiyar Canlı • indirme tarihi:15.05.2025 - 03:34