



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
150 g bitter çikolata
50 g tereyağı
150 g badem unu
50 g kakao

Çikolata ve tereyağını Arçelik Ankastre Ocak'ta benmari usulü eritin.

Yumurta sarılarını ve beyazlarını ayırın.

Erittiğiniz çikolata karışımına yumurta sarılarını, vanilyayı ve badem ununu ekleyip Arçelik Eternity Mikser ile karıştırın.

Yumurta beyazlarını ise Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi'nde iyice çırparak köpürtün.

Hazırladığınız yumurta köpüğünü çikolatalı karışığa azar azar spatulayla alttan yukarı doğru saat yönünde karıştırarak yedin.

Yağladığınız dikdörtgen fırın kabınıza karışımı dökün.

170 derecede önceden ısıtılmış Arçelik Ankastre Fırın'da yarım saat pişirin.

Kekiniz piştikten sonra dilimlemek için mutlaka soğumasını bekleyin.

