



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI UNSUZ KEK

3 adet yumurta
100 gram bitter çikolata
50 gram tereyağı
1/2 su bardağı bal veya şekerless tatlandırıcı
1/4 su bardağı kakao
1 çay kaşığı vanilya özü
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz

Bitter çikolatayı küçük parçalara ayırın ve tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin. Karışım tamamen eridiğinde ocaktan alın ve biraz soğuması için bekletin.

Bir karıştırma kabında yumurtaları ve balı mikserle iyice çırpın. Karışım kremsi ve hafif köpüklü bir kıvama gelmeli.

Kakao, kabartma tozu, vanilya ve tuzu eleyerek karışıma ekleyin ve spatula yardımıyla karıştırın.

Eritilmiş çikolata ve tereyağı karışımını azar azar ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımı yağlı kağıt serili bir kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış 170°C fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Kürdan testi yaparak içinin piştiğinden emin olun.

Fırından çıkan keki oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Üzerine kakao veya pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

