



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

### Malzemeler

100 gr kahverengi şeker

6 yumurta

500 gr bitter çikolata

2 orba kaşığı portakal suyu

1 tatlı kaşığı toz tarçın

½ paket vanilya

300 ml koyu çırpılmış krema

### Yapılışı

Fırını önceden 180 dereceye getirin.

23 cm lik kek kalıbını yağlayıp, kenarlarında kaplayacak şekilde yağlı kağıt serin.

Yumurta ve şekerini iyice krema kıvamına gelinceye kadar 10 dakika Arzum Farina mikser ile çırpın.

300 ml. kremayı çırpılarak koyulaştırın.

Ben maride çikolatayı eritin. İçine tarçın, vanilya çırpılmış yumurta karışımını ve portakal suyunu ilave edip, el blender çubuğu ile karıştırın. Koyulaştırdığınız kremayı da 2-3 seferde ilave edip, tahta kaşık ile karıştırmaya devam edin.

Unsuз kek karışımını yağlayıp, yağlı kağıtla kapladığınız kalıba dökün. Yaklaşık 1 saat pişirin.

Soğuduktan sonra kalıptan çıkartın.

Krema veya dondurma ve meyve salatası ile birlikte servis yapın.