



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

300 ml çırpılmış krema
100 gr kahverengi şeker
6 adet yumurta
500 gr bitter çikolata
2 orba kaşığı portakal suyu
1 tatlı kaşığı toz tarçın
Yarım paket vanilya

Fırını önceden 180 dereceye getirin. 23 cm lik kek kalıbını yağlayıp, kenarlarınıda kaplayacak şekilde yağlı kağıt serin. Yumurta ve şekerini iyice krema kıvamına gelinceye kadar 10 dakika 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. Unsuz 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.
