



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

6 Gr Sana Hamurışı
250 gr bitter çikolata
200 gr tereyağ
4 Adet yumurta (sarısı ve beyazı ayrılmış)
1 Bardak pudra şekeri

Fırını 160 dereceye ayarlayın. Tabanı çıkan kek kalıbını yağlayın. 200 gr.tereyağını ve 250 gr. Bitter çikolatayı ,ısıya dayanıklı bir kaba koyun.İçinde su kaynayan bir başka tencereye,bu kabı yerleştirin.Kabın tabanın suyla temas etmemesine dikkat edin.Ben mari usulü erimeye bırakın. Mikser yardımıyla , 4 adet yumurta sarısını, 1 su bardağı pudra şekerinin yarısıyla yaklaşık 5 dakika , krema kıvamına gelene kadar çırpın. Ayrı bir kaptan , 4 adet yumurta beyazını biraz çırpıttıktan sonra , kalan pudra şekerini ekleyin ve eriyene kadar karışımı kabartın. Yumurta sarılarına eriyen çikolatadan 1 kaşık ekleyerek karıştırın.Burada amaç, yumurta sarılarının sıcak çikolatayla pişmeden karışımını sağlamak,bu yüzden çikolatayı yavaş yavaş ekliyoruz. Daha sonra,bu karışıma yumurta beyazlarının yarısını ekleyin,karıştırın.Karıştırma işlemi dıştan içe doğru yapmak gerekiyor.Böylelikle karışımı fazla sulandırmamış ve yumurtaları söçündürmemiş oluyoruz.. Kalan yumurta beyazını da koyup karıştırarak birbirine yedirin. Kaba boşaltarak,50-55 dakika 160 derecede ısıtılmış fırında ,üzeri kabuk bağlayana dek pişirin.