



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## UNSUZ VE GLUTENSİZ ESPRESSOLU KEK

3 yemek kaşığı tereyağı  
170 gr parçalanmış bitter çikolata  
6 adet yumurta (oda sıcaklığında ve sarısı ile beyazı ayrılmış)  
1 su bardağı toz şeker  
3 yemek kaşığı toz espresso  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı vanilya özütü  
Ganaj Sos:  
100 gr bitter parçalanmış çikolata  
1 buçuk yemek kaşığı tereyağı  
2 tatlı kaşığı vanilya özütü  
1/3 su bardağı krema  
1/3 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı toz espresso  
1/4 tatlı kaşığı tuz

Fırınınızı 180 derecede önceden ısıtın. Bu tarif için kelepçeli kalıp kullanın. Kalıbın tabanını tereyağı ile yağlayın, ardından pişirme kağıdını koyun.

Tereyağı ve bitter çikolatayı bir kaba koyup eritin. Mikrodalgada veya benmari usulü, içi kaynar su dolu bir tencerenin üzerinde cam bir kabın içinde suyun buharı ile eritebilirsiniz. Mikrodalgada eritecekseniz birkaç saniyede bir çıkartıp karıştırmanızda fayda var. Yarım ölçü şeker ile yumurta sarılarını bir kapta rengi açılıp kabarana kadar çırpın. Üzerine espresso ve tuzu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Ardından vanilya ve çikolatalı karışımı ekleyip karıştırın.

Ayrı bir çırpma kabında yumurta beyazlarını çırpın. Köpük köpük olduğunda bir yandan çırparak kalan şekeri ilave edin. 5 dakika kadar çırpın. Yumurta beyazlarından elde ettiğiniz karışımı çikolatalı karışıma ekleyin. Spatula ile yavaşça karıştırarak eklemenizde fayda var. Aşağıdan yukarı katlama hareketiyle yumurta beyazını çikolatalı karışıma yedirin. İyice karıştırıp kalıba dökün ve fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. Ilınınca kelepçesini açıp tabağa alın.

Çikolata, tereyağı ve vanilyayı orta boy bir kaba koyun. Ufak boy bir tencereye krema, şeker, espresso ve tuzu koyun. Malzemeleri hafif kaynayana kadar çırpma teli ile karıştırın. Kaynayınca ocaktan alın. Kremalı karışımı çikolatalı kaba dökün ve pürüzsüz bir kıvam yakalayana kadar çırpma teliyle karıştırın. Kekin üzerine bu sosu dökün, tercihen dondurma ile servis edin.



