



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VOLCANO KEK

100 g Nestlé Professionel Waffle Dark  
95 g Nestlé Bitter Kuvertür  
65 g un  
100 g toz şeker  
5 adet yumurta  
40 g tereyağı  
20 g Nestlé Kakao  
Servis için:  
20 g pudra şekeri

Nestlé Bitter Kuvertür'ü tereyağı ile beraber benmari usulü eritin.  
Bir kap içerisinde yumurtaları ve toz şekerini kabartın.  
İki karışımı birbiri ile iyice karıştırın.  
Nestlé Professionel Waffle Dark'ı ekleyin ve karıştırmaya devam edin.  
Kakaoyu ve unu eleyerek, yavaş bir şekilde karıştırarak ekleyin.  
Kalıpları yağlayıp çok az un serpin ve unu silkeleyin.  
Karışımı kaplara üstten 2 milim eksik şekilde koyun ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 5 dakika pişirin.  
Piştikten sonra kalıpları ters çevirip kekleri tabaklayın.  
Üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.

