



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ YUMUŞAK ÇİKOLATALI KEK

<https://www.rational-online.com>

125 g bitter kuvertür çikolata
125 g tereyağı
3 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
50 g pudra şekeri
75 g un
1 bıçak ucu kabartma tozu

Kuvertür ve tereyağını birlikte eritin, yumurtaları pudra şekeriyle çırpıp erimiş tereyağlı çikolata karışımına ekleyin.

Unu içine karıştırın, yağlanmış kalıplara veya kaselere doldurun. Doldurulan porsiyon kekler sorunsuz bir şekilde dondurulabilir ve SelfCookingCenter® ünitesinde iLevelControl ile "Yumurtalı yemekler", "Tatlı fırınlama" ayarında pişirilebilir. Böylece çikolatalı kekin ortası yumuşak kalır.

