

Bal Kabakli Cikolatali Kek

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. toz seker

100 gr. tereyag

50 gr. cikolata

1 su b. balkabagi puresi

1+2/3 su b. un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 cay k. tarcin

Yapilisi

Bal kabagini dograyip tencereye alin ve yarisina kadar su koyun. Yumusayana kadar haslayin. Suyunu suzup catalla ezin, sogumadan tereyag ve cikolatayi da ekleyip eritin.

Ayri bir kapta yumurtalari iyice cirpin, daha sonra sekeri ekleyip cirpmaya devam edin.

Bal kabagi karisimini ekleyip tekrar cirpin.

Un, tarcin, vanilya ve kabartma tozunu ayri bir kapta harmanlayin ve diger karisima yedirip fazla cirpmadan yaglamis oldugunuz kek kalibinize dokun. 180 derecede isitilmis firinda yaklasik 35-40 dk. pisirin.