

Bol Cikolatali Kek

Malzemeler

4 yumurta

1,5 su bardagi toz seker

1 su bardagi sut

1 su bardgi siviyağ

3 su bardagi un

3 dolu yemek kasigi kakao

1 tatli kasigi tarcin

1 su bardagi kuru uzum (1 saat kadar ilik suda bekletilmis)

1 su bardagi damla cikolata

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Uzeri icin :

2 paket bitter cikolata

1 su bardagi file badem

Yapilisi

Firini 180 c ayarlayin.

Yumurta ve sekeri iyice cirpin.Icine sut,siviyağ ekleyip cirpmaya devam edelim.Un ve kakao,vanilya ve kabartma tozunu karisima eleyip mikserin dusuk hiziyla karistirmaya devam edelim.Tarcin,kuru uzum,damla cikolatayi da ekleyip karistirin.

Kek karisimini yaglanmis firin tepsisine bosaltip uzerini iyice duzeltin.(duz bir kek elde etmek icin onemli).Firina verip pisirin.(kurdan testi uygulamayi unutmayalim)

Pisen keki tepsiden cikarin.Tamamen sogumasi icin bir kenarda bekletin.

Cikolatayi benmari usulu eritin.Keki servis tabagina ters olarak yerlestirin.Erimis cikolatayi ince bir tabaka halinde keke surun.Uzerine file bademleri serpistirip cikolatanin donmasi icin dolapta bekletin.Daha sonra dilimleyip servis edebilirsiniz.