

Cikolata Soslu Kek

Malzemeler

2 adet yumurta
1,5 su bardagi seker
1 su bardagi sut
1 su bardagi sivi yag
2 paket kakao{50 gr}
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2- 2,5 su bardagi un
Cikolata sosu icin
1 paket bitter cikolata{80 gr}
2 yemek kasigi sut
1 tatli kasigi tereyagi

Yapilisi

Yumurta ve sekeri iyice cirpin. Diger malzemeleri ekleyip hafifce karistirin. Tereyagiyla yagladiginiz kek kalibina dokup onceden isitilmis 170 derece firinda 40-45 dakika kadar pisirin. Ilk 20-25 dakika firinin kapagini acmayin. Pisip pismedigini kurdanla kontrol edip firindan alin.

Cikolata sosunu hazirlamak icin kucuk celik bir tencereye parcalanmis cikolata, tereyagi ve sutu koyup kisik ateste karistirarak eritin. Hafif ilimasini bekleyip kekin uzerine gezdirerek servis edin.