

Cikolatali Aglayan Kek

Malzemeler

200 gr tereyag
200 gr iyi kaliteli bitter cikolata
250 gr toz seker
5 adet yumurta
1 corba kasigi un
Ganaj:
200 gram bitter cikolata
1 su bardagi cig krema

Yapilisi

Firininizi 180 dereceye ayarlayin.18 veya 20 cm'lik -tercihen kelepceli- yuvarlak kek kalibinize yagli kagit serin.Tereyag ve cikolatayi minik minik parcalara bolun ve birlestirerek,ben mari usulu eritin. (Iyice erisin.Puruzsuz bir kivamda olmasi gerekiyor) Eridikten sonra,hafifce ilinmasini bekleyin.Karisimi bir kaba alip,uzerine seker ilave edin.1-2 dakika karistirin.1 yumurtayi kucuk bir kaba kirarak,hafifce cirpin ve karisimin uzerine ilave edin.Ayni islemi yumurtalariniz bitene dek tekrarlayin.1 corba kasigi unu ekleyip,karistirin.Kek kalibinize dokerek,onceden isitilmis firinda yaklasik 25 dakika pisirin.Son bes dakika,firinizin basindan ayrilmayin.Ustu hafif citir ve catlamis olacak.Ici ise daha titrek ve sivi kalacak.Pistikten sonra kekinizi en az 2 saat buzdolabinda bekletin.(En iyi sonuc icin,bir gece bekletin)

Ganaj Icin:

.Kremayi tencereye alip,isitir. (Kaynatmayin)
.Cikolatayi parcalayin.Isinan kremaya ekleyin ve iyice eritin.
.Puruzsuz bir kivam aldiginda,hafif ilitarak,dilimlediginiz kekin her tarafini kaplayin.
Afiyet olsun...