

Cikolatali Alman Keki

Malzemeler

3-3,5 bardak un
3 adet yumurta
1 cay bardagi kaynar su
80 gr. bitter cikolata
1 su bardagi sut
200 gr. tereyagi
1,5 su bardagi toz seker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 yemek kasigi limon suyu
Uzeri icin;
1 yemek kasigi tereyagi
5 yemek kasigi krema
1 su bardagi hindistan cevizi
Yarim su bardagi ceviz ici
Yarim su bardagi toz seker

Yapilisi

Sutu kaynatip limon suyunu ilave ettikten sonra sutun kesilmesini saglayin.

Bir tavaya tereyagi ve cikolatayi alip yag ve cikolata eriyene kadar kisik ateste karistirin.

Yumurtalari ve toz sekeri mikserle cirpin.

Cirpilmis yumurtaya sicak suyu, kesilmis sutu, tereyagi cikolata karisimini ekleyip mikserle karistirilir. Elenmis unu ve diger malzemeleri de ekleyerek topak kalmayacak sekilde iyice karistirin.

Keki yaglanmis yaglanmis kek kalibina alarak onceden isitilmis 170 dereceli firinda pisirilir.

Ust sosunu hazirlamak icin;

Seker ve tereyagini kucuk bir tavaya alin ve kisik ateste eriyinceye kadar karistirin.

Daha sonra kremayi ekleyip ocaktan alin. Hindistan cevizi ve ceviz icini ilave edip karistirin. Karisimi kaliptan cikardiginiz kekin uzerine yayip ve servis edin.AFIYET OLSUN:)