

Cikolatali Kek Tarifi

Malzemeler

Keki için:

2 yumurta

150 gr toz seker

100 ml sut

3 yemek kasigi sivi yag

1 paket vanilia

1 paket kabartma tozu

320 gr un

Cikolatasi için:

300 gr sut

300 gr bitter cikolata

Uzeri için:

Hindistan cevizi

Yapilisi

Kek için yumurta ve sekeri iyice karistiriyoruz. Sonra diger malzemeleri koyuyoruz ve yine karistiriyoruz. Iyi bir kivama gelene kadar. 180 derecede 25 dakika pisiriyoruz. Sonra 250 dereceye yukseltip 5 dakika daha bekliyoruz.

Cikolatasi için cikolata ve sutu kucuk bir tencereye alip iyice eritiyoruz. Kaynamaya baslayınca ocaktan alip sogumasini bekliyoruz. Kek ve cikolata soguduktan sonra keki kup halinde kesiyoruz. Once cikolataya batirip sonra hindistan cevizine buluyoruz. 2-3 saat buz dolabinda sogutup ikram edebilirsiniz. Harika bir tadi var. Tavsiye ediyorum, afiyet olsun:)