

Cikolatali Kek

Malzemeler

2 su b. toz seker,
120 gr bitter cikolata,
113 gram tereyagi,
2 su b. un,
2 tatli kasigi karbonat,
1 tatli kasigi kabartma tozu,
1 tatli kasigi deniz tuzu (veya tuz),
1 su bardagi sut,
1 tatli kasigi elma sirkesi,
2 yumurta,
1 tatli kasigi vanilya

Yapilisi

Firini 200 dereceye ayarlayin. En alt gozune bir tepsi yerlestirin (kek piserken firina damlamasini engellemek icin). Seker, cikolata, tereyagi ve 1 bardak suyu bir tavaya koyun. Ara sira karistirarak orta ateste tum karisim eriyip ozlesene dek pisirin. Ocaktan alip 15-20 dk. sogutun.

Bu arada unu, karbonati, kabartma tozunu ve tuzu birlikte eleyin. Kucuk bir kapta sut ve sirkeyi karistirin. Kek kalibini yaglayip unlayin.

Cikolatali karisim ilinca sutlu karisimi ve yumurtalari ekleyin. Unlu karisimi birkac seferde asiri karistirmamaya ozen gostererek ilave edin. Karisim puruzsuz bir hal alinca vanilyayi ekleyip bir kez daha karistirin. Karisimi kaliba dokun. Isinmis firinda 30-35 dk. pisirin.