

Cikolatali Muzlu Kek

Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 su bardagi toz seker
- 1 paket vanilya
- 1 su bardagi muzlu sut
- 3/4 su bardagi sivi yag
- 1 paket antep fistikli bitter cikolata
- 2 su bardagi un
- 2 yemek kasigi kakao
- 1 paket kabartma tozu

Yapilisi

Kek kalibinizi sivi yag ile yaglayip un serpin. Kettle'in uzerine cukur bir kap yerlestirin. Icine cikolatayi parcalayarak koyun. Uzerine bir kapak kapatın. Kettle'i calistirin. Su kaynadikca buhariyla cikolata eriyecektir.Yumurta ve sekerleri iyice cirpin. Sonra sirasiyla vanilya, sivi yag, sut ve kakaoyu ilave edin. Erimis cikolatayi ekleyerek topaklanmayacak sekilde iyice karistirin.Unu kabartma tozu ile birlikte eleyerek ekleyin. Fazla cirpmadan yavasca malzemeler birbirine karisincaya kadar ayni yonde karistirmaya devam edin. Kaliba dokerek 170 derece onceden isitilmis firinda pisirin. Ben silikon kalip kullandigim icin firininin ayarini 160 dereceye indirdim. Servis yaparken uzerine cekilmis antep fistigi serpin ve cikolatali sos dokun.