

Findikli Cikolata Soslu Kek

Malzemeler

150 gr. tereyag
2,5 kahve fincani esmer seker
4 yumurta
1,5 su b. un
1 cay k. kabartma tozu
1 su b. cekilmis findik
200 gr. damla cikolata
Bir tutam tuz
Suslemek icin:
150 gr. bitter cikolata

Yapilisi

Yumurtaların sarilariyla aklarini ayirin. Tereyag, seker ve yumurta sarilarini cirpma kabina alip cirpin. Un ve kabartma tozunu harmanlayip tereyagli karisima ilave edin. Damla cikolata, findik ve tuzu ekleyip karistirmaya devam edin. Yumurta aklarini bir tutam tuzla cirpip ekleyin ve asagidan yukariya dogru tahta kasikla birkac kez karistirin. Ici yaglanmis dikdortgen kek kalibinize dokun. .onceden isitilmis firinda 180 derecede 50 dk. pisirin. Bitter cikolatayi benmari usulu eritin. Erittigini cikolatayi kekin uzerine gezdirerek dokun ve ceviz parcaciklariyla susleyin.