

Kestaneli Ilik Kek

Malzemeler

2 su bardagi tereyagi
1.5 su bardagi sutlu cikolata
2 su bardagi un
1.5 su bardagi toz seker
3 adet yumurta
3 adet yumurta sarisi
14 adet kestane sekeri
1.5 su bardagi bitter cikolata
Dekor icin:
Cikolata Sosu
Frambuaz Sosu
Cilek Sosu
Cilek
Nane

Yapilisi

Tereyagini ocakta eritiyoruz. Terayaginin tuzsuz olmasina dikkat edin.
Tereyagi eridikten sonra ocagin altini kapatip, yagin sicakligiyla birlikte cikolatamizi eritiyoruz.
Ayri bir kapta yumurta ve toz sekeri cirpiyoruz. Uzerine un ilave edip, karistiriyoruz.
Daha onceden hazirladigimiz cikolatayi uzerine ekliyoruz.
Iyice karistirdikten sonra karisimi kaplara aliyoruz.
Kaplarin icerisine cikolata ve kestane parcalarini ekliyoruz. Uzerlerini tekrardan cikolata harciyla kapatiyoruz.
Kaplarimizi hazirladiktan sonra 200 derecede 6 dakika boyunca pisiriyoruz.
Kek pistikten sonra uzerine cilek ve frambuaz soslarini dokuyoruz.
Tabagi suslemek icin tabagin etrafina cilek ve nane parcalarini yerlestiriyoruz ve sunuma hazır. afiyet olsun