

Sıcak Kek

Malzemeler

Kalıpları kaplamak için tereyağı ve şeker

226 gr bitter çikolata, küçük parçalar halinde kesilmiş olacak

6 yemek kasığı tuzsuz tereyağı

1/4 bardak çekirdeği ayrılmış ahududu püresi (tazedenden de, donmuş ahudududan da olabilir)

3 yemek kasığı + 2 tatlı kasığı şeker

2 yemek kasığı şekerli kakao

2 yumurta (aki sarısından ayrılmış olacak) + 1 yumurta ağı

Bir tutam tartar kremi, ya da fıskiye tuz

Yapılışı

En önce buzlugunuza trüfleri alacak büyüklükte bir tabak koyup, şogumasını sağlayın.

Tatlıları yapacağınız 6 kalıbın içlerini bolca yağladıktan sonra, şeker serpip, fazlasını silkeleyin. (Kalıplar 170 g su alabilecek büyüklükte olsun)

Çikolata ve tereyağını ben mari usuluyla eritin. Bes yemek kasığı çikolatayı ufak bir kaseye alın. Ahududu püresi ve 2 tatlı kasığı şeker ile karıştırın. Burada dikkat edilecek nokta, pürenin şoguk olmaması, aksi takdirde çikolata katılaşabilir. Buzlukta şogumus tabağınızın ortasına ahududulu çikolatayı bir tepecik halinde siyirin ve katılaşması için yine buzluga kaldırın. Şekil verilebilecek kadar sertleştiginde (yaklaşık 10 dakika sonra) 6 eşit parçaya ayırın, her birini yuvarlayın ve buzluga geri koyun.

Çikolatanın geri kalanı beklerken katılaşmış, yine ben mari düzenegine alın ve parmakla dokundugunda ilik gelececek şekilde ısıtın. Çikolatayı düzeneden alıp, içine kakao ve yumurta sarılarını katin ve karıştırın. Temiz bir kasede uc yumurta ağı ve tartar kremi, yumuşak tepecikler oluşuncaya kadar cirpin. Bu aşamada 3 yemek kasığı şekerli yavaş yavaş eklemeye başlayın, bir yandan da tepecikler sertlesinceye kadar cirpmaya devam edin. Yumurta ağı kopugunun dörtte birini çikolatalı karışımına ekleyip, iyice karıştırarak kıvamını acın. Sonra kalan yumurta ağı kopugunu, buna ekleyip, hacmi şondurmemeye dikkat ederek, karışım tek renk olana kadar, dikkatle ve yavaşca karıştırın.

Çikolatalı hamurun yarısını 6 kalıba paylastırın. Bunun üzerine, buzluktan aldığınız trüflerinizi birer birer koyun ve trüflerin etrafını ve üstünü kalan çikolatalı hamurla kaplayın. Trüflerin üzerinin tamamiyle kapanmış olmasına dikkat edin. Gerekiyorsa, trüfleri hafifçe enine yassılayabilirsiniz. Kalıplarınızı saranla kapatıp, buzdolabına alın. Bu vaziyette en az 3 saat, en fazla 3 gün bekleyebilirler.

Servisten önce fırinınızı 200 C ye getirin. Saranları cikartın, kalıplarınızı bir fırın tepsisine alın. 12 ila 14 dakika, ya da kekler kabarıp, trüfler eriyinceye kadar pisirin. (Kurdan testi yapıldığında, kurdan tatlinin ortasına zahmetsizce girebilmeli, üzerine şivasmis olan çikolata, dudaga dokunduruldugunda, şoguk değil, ilik gelmeli) Keklerinizi 3 dakika şıarda beklettikten sonra, şivri bir bıcağı, kekle kalıp arasında cepecevre gezdirmek suretiyle, kalıptan ayırın ve servis tabaklarına ters çevirin. Arzu ederseniz üzerine pudra şekerini eleyerek, ya da taze ahududu veya ahududulu şosla servis yapın.