

Tart Kalibinda Cikolatali Kek

Malzemeler

2 adet yumurta
1 cay bardagi toz seker
1 cay bardagi sut
1 cay bardagi sivi yag
2 yemek kasigi kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardagi un
ganaj icin;
200 ml sut kremasi
2 adet 60 gr sutlu cikolata
1 paket 60 gr bitter cikolata

Yapilisi

hazirlanisi;

2 adet yumurtayi seker ile iyice cirpalim, beyazlasip kopuk kopuk olunca 1 cay bardagi sivi yag, 1 cay bardagi sut ile 1-2 dakika daha cirpalim, daha sonra eledigimiz iki yemek kasigi kakaoyu ekleyelim, daha sonra eledigimiz unu vanilyayi kabartma tozunu ekleyelim kivam alinca kek hamurumuz hazir. 27 cm kek kalibinin her yerini bosluk kalmayacak sekilde tereyag ile yaglayalim, kaliba kek harcimizi dokelim. onceden isittigimiz 180 derece firinda kekimizi 15 dakika pisirelim(pisme suresi firindan firina degisiyor kontrol etmeyi unutmayiniz.)

Kekimiz piserken sosumuzu yapmaya baslayalim. 200 ml sut kremasini isitacagimiz kaba koyalim kisik ateste altini acalim cikolatalari ekleyelim kaynatmadan cikolatalar eriyinceye kadar karistiralim.

firindan cikan kekimiz soguyunca kaliptan cikaralim ilk sicakligi cikinca sosu ekleyelim ilik sufle gibi ya da sogutup daha sonra da yiyebilirsiniz simdiden afiyet olsun.