KAĞITTA ÇİKOLATALI KEK



1 Çay bardağı pudra şekeri
2 Adet yumurta
2 Paket fındıklı çikolata (160 gr.)
1 Tatlı kaşığı granül kahve
Yarım çay bardağı süt
2,5 Çay bardağı un
3 Çorba kaşığı tereyağı (75 gr.)
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
Yarım Çay kaşığı tuz

Küçük, çukur bir tencereye parçalara kırılmış fındıklı çikolata, granül kahve, süt ve tereyağı konur. Çok kısık ateşte karıştırarak dibi tutmadan eritilir.
Çikolatalı karışım ılırken karıştırma kabına yumurta ve pudra şekeri konur, çırpıcı ya da mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
Üzerine ılımış çikolatalı karışım, tuz, vanilya, un ve kabartma tozu eklenir. Malzemeler özleşene kadar çırpılır.
Fırın tepsisine 18 – 20 adet pasta kağıdı yan yana dizilir. Hazırlanan kek harcı, pasta kağıtlarında bir parmak boşluk kalacak şekilde pay edilir.
Kağıtta çikolatalı kek önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 – 25 dakika pişirilir.
Fırından çıkıp soğuyunca, servis yapılabilir.

Not: Fındıklı çikolata yerine, bitter çikolata kullanılabilir, bir avuç dövülmüş fındık eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1029 | Adı: Kağıtta Çikolatalı Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 15:53