



Chocolate Mud Cake

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



| | |
|-----------------|----------------------------|
| Hazırlama | 45 Dak. |
| Piştirme süresi | 45 Dak. |
| Porsiyon | 10 |
| Cihaz | Combair SE 2015 itibarıyla |

Hazırlanması

- 125 g Çikolata, karanlık
- 100 g Tereyağı
- 2 Yumurta
- 80 g Şeker
- 1 çimdik Tuz
- 1 Vanilya sapları
- 15 g Un
- ½ Çor. k. Kabartma tozu

Çikolata ve tereyağını iyice eritin.

Vanilya çubuklarını uzunlamasına ikiye bölün, iliğini kazıyın ve karışım açık renkli oluncaya kadar yumurta, şeker ve tuzla iyice karıştırın. Sıvı çikolata tereyağı karışımını ekleyin ve karıştırın.

Un ve kabartma tozunu karıştırın, yumurta karışımını ekleyin ve dikkatle karıştırın. Hamuru hazırlanmış olan kalıba doldurun. Kabı ısıtılmamış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Sıcak hava esnasında 180 25 Dak. °C

- 2 Yumurta akı
- 100 g Pudra şekeri
- 25 g Kakao tozu
- 60 g Ahududu reçeli

Yumurta akını sertleşinceye kadar karıştırın, pudra şekeri ve kakao tozunu eleyerek dikkatlice karıştırın.

Keke reçeli sürün ve yumurta beyazını üzerine eşit dağıtın. Fırınlamaya devam edin.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 180 20 Dak. °C

Pastayı piştirme alanından çıkartın ve kesmeden önce soğumasını bekleyin.





Aksesuar

Izgara teli

Kek kalıbı, uzunluğu 32 cm

