

Kestaneli Yoğun Çikolatalı Islak Kek

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

Malzemeler:

- 180 g bitter çikolata
- 120 g tereyağı
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı un
- 100 g haşlanmış kestane
- 2 yemek kaşığı kakao
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 175°C'ye ısıtıp kek kalıbını pişirme kâğıdıyla kaplayın. Haşlanmış kestaneleri iri parçalayın. Bitter çikolata ile tereyağını benmari usulü eritip ılınmaya bırakın; yumurta, şeker, un, kakao ve tuzu ölçün.

Servis Önerisi:

Keki kalıbında tamamen soğuttuktan sonra küçük kareler halinde kesin. Oda sıcaklığında servis edin; çikolatalı nemli iç dokunun ve iri kestane parçalarının belirgin kalması için dilimleri fazla ince kesmeyin.

Yapılışı:

1. Kestaneleri ve kalıbı hazırlayın:

- Haşlanmış kestaneleri iri parçalar halinde doğrayın. Fırını 175°C'ye ısıtıp kek kalıbını yağlı kağıtla kaplayın.
- Bitter çikolata ve tereyağını benmari usulü eritip ılınmaya bırakın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Kek harcını çırpın:

- Yumurta ve şekeri birkaç dakika, karışım açık renk alana kadar çırpın. Ilınmış çikolatalı karışımı ince akıtarak ekleyin.
- Un, kakao ve tuzu eleyip spatulayla yalnızca birleşene kadar karıştırın; fazla çırpmayın.

3. Kestaneleri ekleyin:

- Kestane parçalarını harca ekleyip ezmeden karıştırın.
- Harcı kalıba döküp yüzeyini düzeltin; Kek şerbetle ıslatılmayacak; nemli dokuyu korumak için pişme süresini uzatmayın.

4. Nemli dokuda pişirin:

- Keki 175°C fırında yaklaşık 22–27 dakika pişirin. Kenarlar tutmuş, orta bölümü hafif nemli kalmışken çıkarın.
- Kalıpta tamamen soğutup dilimleyin; uzun pişirme çikolatalı dokuyu kurutabilir.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekin kenarları tutmuş, ortası hafif nemli kalmış olmalıdır. Kürdan tamamen kuru çıkana kadar pişirmek iç dokuyu kurutur; kalıpta soğudukça dilimlenebilir kıvamını bulur.

Saklama:

Kek tamamen soğuyunca kapalı kaba alın ve buzdolabında iki gün içinde tüketin. Servisten önce oda sıcaklığında kısa süre bekletin; tekrar fırınlamak nemli iç dokuyu kurutabilir.

>> **İpucu:** Kestaneleri iri bırakıp hamura en son ekleyin; ortası hafif nemliyken fırından çıkarıp tamamen soğumadan dilimlemeyin.

Kiraz'in Mutfağı