



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kestaneli Yoğun Çikolatalı Islak Kek



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme 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 ve kalıbı önceden hazırlayın; yumurta ve süt ürünlerini tarifteki sırayla kullanın. Soğuk tereyağı gerektiren hamurları çalışırken yumuşamaması için kısa aralıklarla buzdolabında dinlendirin. Meyve, kuruyemiş ve baharatları ölçüp ayırın; fırın tepsisine piştirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Tatlıyı kalıbında dinlendirip oda sıcaklığında veya soğuk servis edin. Yoğun çay menüsünde küçük dilimler kesmek, baharat ve meyve aromasının daha net hissedilmesini sağlar.

Yapılışı:

1. Hazırlıkları tamamlayın:

- 180 g bitter çikolata, 120 g tereyağı ve 3 yumurta başta olmak üzere tüm malzemeleri ölçüp çalışma alanına alın.
- Fırını 180°C alt üst ayarda ısıtın ve uygun kalıbı ya da tepsiyi hazırlayın.



2. Ana karışımı hazırlayın:

- Kuru ve sıvı malzemeleri tarifi yapısına uygun sırayla birleştirin.
- Karışımı gereğinden fazla ezmeden veya yoğurmadan homojen kıvama getirin.

3. Şekillendirin:

- Harç veya hamuru eşit kalınlıkta olacak biçimde kalıba, tepsiye ya da porsiyonlara dağıtın.
- Üst yüzeyi düzeltip pişme sırasında eşit renk alması için parçalar arasında boşluk bırakın.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Önceden ısıtılmış fırında kenarlar renk alıp orta bölüm istenen kıvama ulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkan tarifi kesmeden veya servis etmeden önce yapısının oturması için dinlendirin.

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:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

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