



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM FISTIKLI TEPŞİ KEKİ

www.miele.com.tr

Hamur için:

30 (50) gr. Maya

200 (320) ml Süt, ılık

500 (800) gr. Un

80 (130) gr. Şeker

1 (11/2) tutam Tuz

80 (130) gr. Tereyağı, yumuşak

1 (2) Yumurta

Üstüne:

150 (240) gr. Tereyağı

200 (320) gr. Şeker

2 (3) yemek kaşığı Bal

3 (5) yemek kaşığı Krema

100 (160) gr. Çam fıstığı, çekilmiş

100 (160) gr. Badem parçaları

Dolgu malzemesi

1 (2) Paket Vanilyalı puding tozu

500 (800) ml Süt

3 (5) yemek kaşığı Şeker

1 (2) tutam Tuz

250 (400) gr. Tereyağı, yumuşak

Mayayı ılık sütün içinde açın. Un, şeker, tuz, yumurtayı ile pürüzsüz bir hamur el-de edinceye kadar yoğurun.

Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Hamuru hafifçe yoğurun, standart tepsiye yayın ve fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin.

Üstüne ilave edilecek tereyağı, şeker, bal ve krema kaynatılır, çekilmiş çam fıstık ve badem eklenir. Hamurun içinde parmak ucu ile çukurlar açılır ve biraz soğutulan karışım kabaran hamurun üzerine sürülür. Hamur yeniden 10 dakika daha kabarmaya bırakılır ve kızarıncaya kadar pişirilir.

Vanilyalı puding, süt, şeker ve tuzla bir puding pişirin ve soğumaya bırakın. Tereyağını köpürünceye kadar çırpın ve puding içine kaşıkla yedirin.

Soğumuş hamuru çapraz olarak kesin.

Alt bölüme kremayı sürün, üst bölümü onun üstüne katlayın ve kısa bir süre soğumaya bırakın.