



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENKLİ KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
4 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
2,5 su bardağı (250 g) buğday unu
Çikolatalı dolgusu için:
1 paket Pakmaya Sütü Pul Çikolata
Yarım paket (100 ml) Pakmaya ŞefKrema

Pakmaya ŞefKrema'yı ocağın üzerine alın. Kremayı kaynatmadan ısıtın. Krema ısınınca ocaktan alın. Pakmaya Sütü Pul Çikolata'yı ekleyip spatula ile iyice karıştırarak pütürlü bir kıvam elde edin. Çikolatalı dolguyu arada bir kaşıkla karıştırarak oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayrı cam kaplara ayırın.

Yumurta sarılarına da kalan şekerin yarısını ekleyip mikserle iyice çırpın.

Yumurta aklarını da kalan şeker ile birlikte köpük köpük olana dek çırpın.

Sütü ve sıvı yağı da ikiye ayırın ve yumurtalı karışımlara ayrı ayrı ekleyip çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Unlu karışımı da ikiye ayırıp yumurta sarılı ve yumurta aklı karışıma ilave edin. Spatula ile her iki hamuru ayrı ayrı karıştırın.

Kek hamurlarının yarısını yağlanmış ve unlanmış, ortası delik bir kek kalıbına dökün. Üzerine hazırladığınız çikolatalı dolgudan dökün. En son da kalan diğer hamuru dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısıyı 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

