



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AĞAÇ KEKLER

- 3 adet yumurta
- 1 adet kabartma tozu
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tarçın
- 200 gram margarin
- 3 su bardağı un
- 1 büyük su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı kakao
- 200 gram beyaz cooking cokolata
- 6 tane waffle kornet kulah
- 6 tane ufak bos konserve tenekesi
- 1 miktar yağlı kağıt
- 3 kutu bonibon

Öncelikle yumurtalarımızı bir kaba kırıyoruz ve üzerine şekerimizi de ilave ederek iyice köpürünceye kadar çırpıyoruz. Ne kadar fazla çırparsak o kadar iyi olacaktır.

Ardından çırpma işlemi devam ederken içerisine kabartma tozumuzu da ilave ederek bu şekilde de bir süre çıptıktan sonra içerisine süt, yağ ve göz kararı yeterli oranda unumuzu da ekleyerek karışımımızı oluşturmuş oluyoruz. Karışımı bir süre daha karıştırarak içerisine de bir miktar tarçın ve kakao serpiştiriyoruz. Muffin tepsisine 6 adet muffin kağıtları yerleştirin.

Diğer tarafta minik boş teneke kutuların içine boş kornet'leri yerleştirip düz tepsiye koyun.

22 cm en ve boyu bir yağlı kağıtları kesip külah şekline getirip boş külahların içine yerleştirin.

Kek malzemelerini hem külahların içine, hem muffin tepsiyi içindekilere bölüştürün.

Isınmış fırında pişirin. Arada kontrol edin fırın ayarları farklı olabiliyor.

Ben külahları ve muffin'lari ayrı ayrı pişirdim.

Pişen kek'eri tezgaha alın ve soğumalarını bekleyin.

Diğer tarafta küçük bir sos tenceresine bir miktar su koyun.

Üstüne minik bir cam tencere koyup ben marie usulu çikolataları eritin.

Çikolatalar eriyene kadar karıştırın ve kenara alın hafif ılısın.

Kulah içinde pişen kekleri yağlı kağıtlarından sıyrıp üst kısmında oluşan hafif bombeli kısmı düz duracak şekilde bıçakla kesin.

İlk muffin'lerden alın ve bir miktar erimiş beyaz çikolata sürün üstlerine.

Sonra külah şeklindeki kekleri ters çevirerek muffin'lerin üstlerine yerleştirin.

Beyaz çikolatayı en üst tarafından bir kaşık yardımı ile dokun ve bir miktar bekleyin.

Çikolatalar donmadan bonibon veya istediğiniz çeşitte şekerleme ile süsleyebilirsiniz..

Muffin içeriği kakao hariç istediğiniz şekilde yapabilirsiniz. Servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:119025 • adı:Ağaç Kekler • gönderen:sarı domates • indirme tarihi:30.04.2025 - 09:55