



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDULU KALPLİ SEVGİLİLER GÜNÜ KEKLERİ

<https://www.elele.com.tr>

Yarım paket vanilyalı hazır kek karışımı  
1 tatlı kaşığı + 1 çay kaşığı ahududu esansı  
4 damla kırmızı gıda boyası  
Frosting için:  
25 g tereyağı  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 yemek kaşığı krema  
Üzeri için:  
100 g bitter çikolata

Vanilyalı hazır kek karışımını paketin üzerindeki tarif göre hazırlayın. Yarım su bardağı kadarını ayrı bir karıştırma kabına alın. 1 tatlı kaşığı ahududu esansını ilave edip karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12-15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuyan pembe kekten kalp şekilli bir kurabiye kalıbı yardımıyla iki parça kesin. Kalan vanilyalı kek karışımını tekrar hafif çırpın ve hafif yağladığınız muffin kalıplarına yarısını dolduracak kadar aktarın. Üzerine kestiğiniz kalpleri dik olarak yerleştirip kalan harcı paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-18 dakika pişirip fırından alın. Frosting için, ayrı bir karıştırma kabında tereyağı ve kalan 1 çay kaşığı ahududu esansını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Pudra şekeri ve kremayı ekleyip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpıma devam edin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıttan yaptığınız bir külahın içine doldurun ve külahın ucunu biraz kesin. Düz bir zeminde yağlı kağıt üzerine çikolata ile el yazısıyla kelimeler yazıp soğumaya bırakın. Soğuyan keklerin üzerini frosting ve yazdığınız yazılar ile süsleyerek servis yapın.

