



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFİSTIKLI ÇİKOLATALI KUP

Puding için:

Yarım paket Pakmaya antepfıstıklı Puding (45 gr)

1 su bardağından biraz fazla süt (250 ml)

Çikolata sos için:

1/3 paket Pakmaya Çikolatalı Sos (40 gr)

1/3 su bardağı süt (80 ml)

Kek için:

2 adet yumurta

1 kahve fincanı toz şeker (70 gr)

1,5 kahve fincanı un (75 gr)

1/2 kahve fincanı Pakmaya Kakao (15 gr)

1/2 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 kahve fincanı filtre kahve (100 ml)

Üstü için:

15 adet kabuksuz Antep fıstığı, iri doğranmış

İlk önce keki hazırlayın. Yumurtayı ve toz şekerini mikserin yüksek devrinde 4-5 dakika çırpılarak kabartın.

Unu, Pakmaya Kakao'u ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i yumurtalı karışıma ekleyip spatula ya da tahta kaşık ile yavaşça karıştırın.

Fırın tepsinizin tabanını yağlı kağıt ile kaplayıp kek karışımını tepsiye boşaltın. 180°C fırında yaklaşık 15 dakika kontrollü olarak pişirin.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Puding için sütü ufak bir tencereye koyup üstüne Pakmaya Antep Fıstıklı Puding'i ekleyin. Orta ateşte devamlı karıştırarak kaynayanaya kadar pişirin.

Kaynadıktan sonra ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirin ve pudingi ateşten alın. Ara sıra karıştırarak üstünün kabuk bağlamasını önleyin.

Çikolata sos için Pakmaya Çikolatalı Sos'u ufak bir tencereye alın. Üstüne sütü ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak kaynayanaya kadar pişirin.

Kaynadıktan sonra 2-3 dakika daha pişirip sosu bir kaseye aktarın. Kabuk tutmaması için ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın.

Keki ufak parçalara bölün. Kup kabının dibini kek parçalarıyla kaplayıp üstüne filtre kahve gezdirin.

Kahveyle ıslatılmış kekin üstüne pudingi ekleyin. Pudingin üstüne çikolata sos gezdirin ve Antep fıstığı parçacıkları serpiştirin.

1-2 saat buzdolabında dinlendirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121925 • adı:Antepfıstıklı ikolatalı Kup • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:07.04.2025 - 19:47