



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARMUTLU 5 ÇAYI KEKİ

Kek Hamuru için :

3 Su Bardağı Buğday Unu (280-300g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

6 Yemek Kaşığı Yumuşak Margarin (125g) (veya 1 çay bardağı sıvıyağ (100ml)

4 Adet Yumurta

1 Su Bardağı Toz Şeker (170-175g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

2 Çay Kaşığı Pakmaya Kakao

Dolgu için :

2 Adet Armut (Soyulmuş ve İnce Küp Doğranmış)

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Çay Kaşığı Toz Zencefil

Üzeri için :

1 Paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding

2 Su Bardağı Soğuk Süt (400ml)

Fırınınızı önceden 180OC ayarlayıp, ısıtın.

Tereyağını bir sos tenceresine aktarıp kızdırın, üzerine küp küp kesilmiş armut, 1-2 yemek kaşığı su ve toz zencefili ekleyip ocakta 5-6 dakika pişirin.

Buğday unu, kakao ve hamur kabartma tozunu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın, harmanlayın.

Yumurta ve tozşekerini bir çırpma kabına alıp, mikser yardımı ile köpürüp kabarana dek 5-6 dakika çırpılarak karıştırın.

Yumurta ve şeker karışımına, kuru karışımı ekleyip, spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın.

En son şekerli vanillini de ekleyip kısaca karıştırıp, hazırladığınız kek hamurunun yarısını, önceden yağlanıp hazırlanmış kek kalıbına aktarın.

Üzerine armutlu karışımı yayıp, üzerine kalan kek hamurunu ekleyip düzleştirin.

Önceden 180OC ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Fırından alınca, 5 dakika bekleyip, kalıptan çıkarın ve fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

2 su bardağı soğuk sütü tencereye alın, Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding'i üzerine ekleyip, paket üzerindeki talimata uygun olarak, orta yüksek ateşte karıştırarak pişirmeye başlayın.

Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha karıştırarak kaynatın.

Hazırladığınız pudingi ocaktan alıp, ılık kekin üzerine gezdirerek dökün.

Dilimleyerek, soğuk servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:121521 • adı:Armutlu 5 Çayı Keki • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:09