



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞKA DAVET

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

Hamur:

100 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı toz şeker

4 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2 su bardağı süt

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Sos

1,5 su bardağı süt

1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Kalıp:

Kalp şeklinde kek kalıbı (24 cm)

Kalıbı yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurtaları ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Ayrı bir kabın içinde un, nişasta, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Unlu karışımı 2 seferde ekleyerek 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Keki fırından çıkartın. 10-15 dakika bekletip kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Bitter çikolatalı pudingi 2 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Bademleri ekleyip karıştırın.

Bitter çikolatalı sosu 1,5 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp karıştırarak soğutun.

Soğuyan keki enlemesine ikiye kesin. İlk katını servis tabağına alın, üzerine hazırladığınız pudingi yayın. İkinci kat keki üzerine kapatın. Pastanın her tarafını çikolatalı sos ile kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Beyaz renkli süsleme glazürü tüpünü elinizle hafifçe ezin veya sıcak suda 1 dakika bekletin ve pastayı süsleyin. Buzdolabında 20-30 dakika bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168256 • adı:Aşka Davet • gönderen:Gül • indirme tarihi:19.04.2025 - 00:35