BADEMLİ VE KARAMEL PUDİNG SOSLU KEK

Tart hamuru için:
100 gr margarin
4 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
3 yemek kaşığı Pakmaya Pirinç Unu
1 su bardağı un (tepeleme)
Yarım paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
10 yemek kaşığı süt
2 yumurta
1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
2 yemek kaşığı su
3 yemek kaşığı iri çekilmiş badem
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Karamelli Puding
1 çay bardağı kırık badem içi
2 su bardağı süt

Oda ısısında beklettiğiniz margarini hamur yoğurma kabına alıp küçük parçalara ayırın. Pakmaya Pudra Şekeri'ni ekleyip mikser yardımıyla köpük köpük olana dek karıştırın.
Pakmaya Pirinç Unu'nu, unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyin. 1 dakika daha karıştırın.
Sütü ve yumurtaları da ilave edip pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpmaya devam edin.
En son iri çekilmiş bademleri ilave edin. Spatula ile malzemeye yedirin.
Ayrı bir yerde Pakmaya Kakao'yu 2 yemek kaşığı suda karıştırarak eritin.
Kek hamurunu ikiye ayırın, yarısına kakaolu suyu ilave ederek karıştırın.
Yağlanmış kek kalıbına hazırladığınız hamurları dönüşümlü olarak dökün.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin.
Üzeri için Pakmaya Karamelli Puding'i sütle birlikte tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak puding kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Kırık badem ekleyerek karıştırın.
Keki fırından alın, yuvarlak bir kalıp yardımı ile keserek fotoğrafta gördüğünüz gibi küçük kek parçaları elde edin.
Kek parçalarını ızgara telin üzerine alın, hazırladığınız pudingin soğumadan yani ılıkken üzerlerine dökün. 1 saat bekledikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:173729 • adı:Bademli ve Karamel Puding Soslu Kek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:19.05.2024 - 21:58