



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA HAVUÇLU VE KREMALİ KEK

2 adet yumurta
120 g tereyağı, oda ısısında yumuşamış
1 su bardağı tepelene (120 g) un
1,5 çay bardağı (90-100 g) Pakmaya Pudra Şekeri
Yarım paket Pakmaya İncirli Puding (toz halinde)
1 çay kaşığı Pakmaya Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
Bir tutam tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 adet havuç
100 gr ceviz içi
Üzeri için:
100 gr tereyağı
200 gr krem peynir
2 su bardağı (240 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
50 gr Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Üzeri için oda ısısında yumuşamış tereyağını ve krem peyniri mikserle 5 dakika boyunca çırpın. Pudra şekerini ve vanilyayı ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın.

Karışımı sıkma torbasına aktarıp buzdolabına kaldırın.

Keki için yumurtalar ile tereyağını 1 dakika çırpın. Elenmiş unu, şekeri, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, tuzu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, tarçını ve toz halindeki Pakmaya İncirli Puding'i ekleyin.

1 dakika daha çırpın. En son iri çekilmiş ceviz içi ile rendelenmiş havucu ilave edin. Spatula ile karıştırın.

Kek hamurunu yağlanmış orta boy ve ısıya dayanıklı fincanlara (yaklaşık 200 ml'lik) paylaşın. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

Pişen kekleri fırından alın, soğumaya bırakın.

Kek soğuyunca buzdolabında beklettiğiniz kremadan üzerlerine sıkın. İsteğe göre servis yapmadan birkaç dakika önce eritilmiş Pakmaya Pul Çikolata dökün. Hemen servis yapın.

