



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL FINDIKLI VE ÇİKOLATALI KEK

- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 3 yumurta
- 2,5 çay bardağı (150 g) Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 çay bardağı (100 ml) fındık yağı
- 2,5 su bardağı (250 g) buğday unu
- Üzeri için:
- 1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
- 1 su bardağı (100 g) fındık içi
- 1 paket (200 ml) Pakmaya ŞefKrema

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü, tahini ve fındık yağını ekleyip, tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'ni ve unu aktarip, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış, ortası delik bir kek kalıbına dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

Bu arada üzeri için çikolata sosunu hazırlayın. Bunun için kremayı ocağın üzerine alın. Kısık ateşte, kaynatmadan ısıtın.

Isınınca ocaktan alın ve Pakmaya Bitter Pul Çikolata ekleyin. Pütürsüz bir kıvama gelene dek spatula ile karıştırın. Sosunuz hazır.

Keki fırından alın. Soğumaya bırakın.

Servis yapmadan önce üzerine hazırladığınız sosu dökün, iri çekilmiş fındık içini serpin. Dilimleyip servis yapın.

