



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI MİNİ BATON KEKLER

- 1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
- 3 yumurta
- 2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1 çay bardağı (100 ml) sıvı yağ
- 2 su bardağı (200 g) un
- 1 adet büyük boy havuç
- 1 yemek kaşığı ince çekilmiş ceviz içi
- 1 yemek kaşığı ince çekilmiş fındık içi
- Arası ve üzeri için:
- 1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
- 1 su bardağı (200 ml) soğutulmuş süt
- 2 paket (200 g) Pakmaya Bitter Pul Çikolata
- 1 paket (70 g) Pakmaya Çift Renkli Damla Çikolata

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekeri aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

En son ince çekilmiş ceviz ve fındık içi ekleyip tekrar spatula ile karıştırın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen (35x25 cm kadar) bir tepsiye dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-40 dakika pişirin.

Kek pişerken bu arada diğer malzemelerini hazırlayın. Bunun için Pakmaya Sade Krem Şanti ile soğuk sütü önce mikserin düşük devrinde, sonra da yüksek devrinde katılaşıncaya kadar çırpın. Krem şantiniz hazırdır.

Keki fırından alın, oda sıcaklığında soğuduktan sonra yaklaşık 12x5 cm'lik dikdörtgen parçalar elde edin.

Her parçanın her tarafını hazırladığınız krem şanti ile ince bir tabakala olacak şekilde kaplayın.

Şanti ile kapladığınız parçaları tel bir ızgara üzerine alın.

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'ları benmari usulü eritin. Erittikten sonra buharın üzerinden alın ve kaşıkla karıştırarak katılaşmadan soğutun.

Çikolata katılaşmadan soğuyunca hazırladığınız şanti ile kaplı kek parçalarını kaplayın. Çikolatalar donmadan üzerine Pakmaya Çift Renkli Damla Çikolata'lar batırarak süslemesini tamamlayın.

Oda sıcaklığında donduktan sonra servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:147058 • adı:Çikolata Kaplı Mini Baton Kekler • gönderen:beynelminel • indirme tarihi:30.04.2025 - 16:39