



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PUDİNGLİ VE FRENK ÜZÜM KREMALİ MUFFİN

- 3 adet yumurta
- $\frac{3}{4}$ su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket Pakmaya Kakaolu Puding
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1,5 su bardağı un
- Yarım su bardağı pirinç unu
- >Üzeri için:
 - 1 paket Pakmaya Krem Şanti
 - 1 küçük salkım frenk üzümü (10-12 adet kadar)
 - 1 su bardağı soğuk süt
 - 1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
- Süslemek için:
 - 1 salkım frenk üzümü

Yumurtaları toz şekerle birlikte köpük köpük olana dek çırpın. Suyu ve sıvı yağı ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Aynı bir kaptaki Pakmaya Kakaolu Puding'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, onları harmanlayın. Kuru karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Kek hamurunu yağlanmış kek kalıplarına paylaşın. 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Kek pişerken bu arada Pakmaya Krem Şanti ile soğuk sütü mikserle yoğun bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. 10-12 adet kadar frenk üzümünden elde ettiğiniz suyu ekleyin. Tekrar çırpın. Sıkma torbasına aktarıp buzdolabında bekletin. Kek pişince fırından alın, oda ısısında soğumaya bırakın. Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Keki servis etmeden 5 dakika önce, benmari usulü eritip oda ısısında soğuttuğunuz çikolatayı dökün, krem şantiden sıkın. Hemen servis yapın.

