



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI NANELİ PUDİNG KREMALİ BİTTER PASTA

7 adet yumurta  
7 kahve fincanı toz şeker (Türk Kahvesi fincanı)  
7 kahve fincanı un (Türk Kahvesi fincanı)  
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao  
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
Kreması ve Üzeri için:  
1 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding  
400 ml süt (2 su bardağı)  
Yarım paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası  
1 dal frenk üzümü

Hamuru için unu, Pakmaya Kakao'yı ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu bir kaba eleyip harmanlayın. Yumurtaları, şekeri ve Pakmaya Vanilya'yı derin bir kaba alın. Mikserle 10 dakika boyunca çirpin. Kakaolu karışımı yumurtalı karışıma ekleyip tahta bir kaşıkla veya spatula ile alttan üste doğru havalandırarak, iyice pürüzsüz bir hamur elde dene kadar karıştırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırının alt rafında 15 dakika pişirin. Fırın ayarını 150 dereceye düşürüp 35 dakika daha pişirin. Kek pişince fırından alın ve soğumaya bırakın. Kek soğurken üzerini kaplamak için hazırlayacağınız sütü ve Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding'in tamamını tencereye dökün. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Soğuyan keki enine ikiye kesin. Arasına önce pudingin yarısını yayın sonra da Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası'ndan serpin. Kalan Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding'le pastanın tamamını kaplayıp üzerine spatula veya kaşık yardımı ile dalgacıklar oluşturun. En son üzerine kalan çikolata parçalarını ve frenk üzümü tanelerini serpin.

