



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİLEKLİ MİNİ KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı (28 g)
3 adet yumurta(150 g)
1 su bardağı toz şeker (175 g)
1 çay bardağı süt (100 ml)
1,5 çay bardağı sıvı yağ (150 ml)
2 su bardağı un (200 g)
1 yemek kaşığı Pakmaya Sütü Parça Çikolata
3 adet büyük boy çilek
Mini Kek Üzeri Süslemek İçin Malzemeler
1 paket Pakmaya Çikolatalı Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt (200 ml)
Yarım Paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata (50 gr)

Çilekli çikolatalı kek yapımı için öncelikle geniş bir karıştırma kabının içerisine 3 yumurtayı ve 1 su bardağı toz şekerini ekleyin.

Köpük olana kadar karıştırdığınız yumurta ve şekerin üzerine 1 çay bardağı süt, 1,5 çay bardağı sıvı yağ ekleyin ve çırpmaya devam edin..

Ayrı bir kaptan 2 su bardağı unu ve 1 paket Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcını harmanlayın.

Keki kalıba dökerken, mayalı kek tarifi için kalibinizi yağlamanız ve unlamanızı öneririz. Bu sayede yapışma ihtimalini önleyebilirsiniz

Kek hamurunu kalıba döktükten sonra soğuk fırında 10 dakika hamuru dinlendirin.

Sürenin sonunda kek hamurunun üzerine ince ince doğranmış çilekleri ve Pakmaya sütü parça çikolataları serpin. İnce bir çubuk yardımıyla malzemelerin hamurun her köşesine dağılmasını sağlayın.

Bu sırada önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.Fırınınızın özelliklerine göre pişme süresi değişiklik gösterebilir. Süre ve derece konusunda kontrol ederek pişirin.

Keki süslemek için Pakmaya bitter pul çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıt yardımıyla hazırladığınız külahın ucunu kesmeden önce, çikolatayı külahı aktarın. Temiz bir yağlı kağıdın üzerine, erittiğiniz çikolatadan kalp şekilleri oluşturun. Kısa bir süre donmasını bekleyin.

Bu sırada hazır olan keki fırından alarak, soğumasını bekleyin. Soğuyan kekten yuvarlak kalıp yardımıyla küçük kekler çıkarın.

Pakmaya çikolatalı krem şantiyi soğuk sütle çırpılarak, sıkma torbasına alın. Kekleri servis tabağına aldıktan sonra üzerlerine krem şantiyi dairesel hareketlerle sıkın.

Son olarak kalp şeklinde hazırladığınız çikolataları krem şantinin üzerine yerleştirin. Dolapta biraz dinlendirdiğiniz kekleri servis yapabilirsiniz.

Not: Çilekli kek tarifi için hazırladığınız kek çok önemlidir. Yumurta ve şekerin köpük kıvamına gelene kadar çırpılması gerekir. Diğer malzemeler eklenirken, bu köpük kıvamını kaybetmemeye özen gösterin. Mayalı bir harca sahip olması nedeniyle fırında pişmeye bırakılmadan önce 10 dakika dinlendirilmesi daha lezzetli bir kek elde etmenizi sağlayabilir.



© lezzetler.com tarif no:173700 • adi:Çilekli Mini Kek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:14.03.2025 - 16:44