ÇİLEKLİ VE FINDIKLI TEPSİ KEKİ

3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) fındık yağı
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) buğday unu
Yarım su bardağı (50 g) fındık kırığı
10-12 adet taze çilek
ÜZERİ İÇİN:
2 paket Pakmaya Krem Şanti
2 su bardağı (400 ml) süt
6-7 adet taze çilek
Yarım su bardağı (50 g) fındık kırığı

Öncelikle krem şantiyi hazırlayın. Bunun için 1 paket Pakmaya Krem Şanti?yi buzdolabından çıkardığınız 1 bardak soğuk sütle mikser yardımıyla katılaşana kadar çırpın. Krem şantiyi buzdolabına alıp bekletin.
Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve fındık yağını ilave edip tüm malzeme karışıncaya kadar çırpmaya devam edin.
Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı, fındık kırığını ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.
Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir tepsiye dökün, soğuk fırının orta katına yerleştirin. Bu şekilde 10 dakika bekletin
Mayalanma süreci bittikten sonra küp şeklinde doğradığınız çilekleri serpin. Şiş bir çubuk yardımı ile hafifçe karıştırarak dibe çökmesini engelleyin.
Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika pişirin.
Fırından aldığınız pişmiş keki 15 dakika soğuttuktan sonra üzerine sıkma torbasına aktardığınız krem şantiden sıkın. Spatula ile üzerini düzeltin. Dilimlenmiş taze çilek yerleştirin, fındık kırığını serpin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:138285 • adı:Çilekli ve Fındıklı Tepsi Keki • gönderen:kış masalı • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:35