



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOK ÇİKOLATALI VE RENKLİ MİNİ KEKLER

3 yumurta
2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
125 g (4-5 yemek kaşığı silme) tereyağı
1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) buğday unu
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
Üzeri için;
2 paket (2x75 g) Pakmaya Sade Krem Şanti
2 su bardağı (400 ml) soğutulmuş süt
Gıda boyaları (sarı ve pembe)
Pakmaya Pasta Dünyası Pasta Süsü (Bakır, Sedef, Yıldız Boncuk)

Kek için Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin.

Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve oda ısısında iyice yumuşamış tereyağını ilave edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

En son ılınan bitter çikolatayı ilave edin. Tekrar karıştırın.

Kek hamurunu küçük kek kağıtların içine paylaştırın.

Kek hamurunu bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın.

Bu arada renkli krem şantiler hazırlayın. Bunun için Pakmaya Sade Krem Şantileri'ni çukur bir kabin içine dökün.

Soğuk sütü ekleyin.

Önce mikserin düşük devriyle çırpın. Sonra mikserin devrini yükseltin. Pütürsüz ve sert bir kıvam alana dek çırpmaya devam edin.

Elde ettiğiniz krem şantiyi ikiye ayırın. Yarisına 1 damla sarı gıda boyası, diğer yarisını da 1 damla pembe gıda boyası ekleyin. Hafifçe karıştırarak alacalı bir renk elde edin.

Buzdolabında yarım saat kadar soğutun.

Pişen kekleri fırından alın, soğumaya bırakın.

Şantileri sıkma torbalarına aktarın. Servis etmeden önce keklerin üzerlerine dekoratif bir şekilde sıkın, istediğiniz pasta boncukları ile süsleyin. Hemen servis yapın.

