



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KALP KEK

KAKAOLU KEK İÇİN:

3 yumurta

2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker

1 çay bardağı (100 ml) süt

1,5 çay bardağı (150 ml) fındık yağı

1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı

2 su bardağı (200 g) buğday unu

SADE KEK İÇİN:

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

AYRICA:

1 çay bardağı iri çekilmiş fındık kırığı

Kakaolu kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve fındık yağı 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.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış baton kek kalıbına dökün, bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

Bu arada sade kek hamurunu hazırlayın. Bunun için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve fındık yağı ilave edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

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

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Bu arada kakaolu kekiniz pişmiştir. Keki fırından alın. Soğuyunca kalp şeklindeki kalıp yardımı ile en fazla 2 cm kalınlığında olacak şekilde kalp kek hamurları elde edin.

Sade kek hamurunu üçte birini yağlanmış ve unlanmış baton kek kalıbına dökün.

Üzerine kalpten elde ettiğiniz kek parçalarını yan yana yerleştirin. Kalan kek hamurunu üzerini tamamen kapatacak şekilde dökün. En son fındık kırığı serpin.

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

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

