



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FISTIK EZMELİ ÇİKOLATALI KAPKEK

Kek Hamuru için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
- Tereyağı (125g)
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (165g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Su Bardağı Fıstık Ezmesi
- 1 Adet Portakalın Kabuğunun Rendesi

Krema için:

- Tereyağı (200g)
- 3 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (360g)
- 4 Yemek Kaşığı Süt
- 1 ½ Çay Bardağı Fıstık Ezmesi

Süsleme için:

- Çikolata veya Ufak Kırılmış Gofretler
- 1 Çay Bardağı Kırık Fıstık

Fırınınızı önceden 180oC derece ayarlayın ve ısıtın.

Bir çırpma kabında tereyağı, portakal kabuğu rendesi ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpılarak karıştırın. Yumurtaları da tek tek ilave ederek çırpmaya devam edin.

En son yumurtayı ekleyip düşük devirde çırpıldıktan sonra, fıstık ezmesi ve diğer hamur malzemelerini ilave edip spatula ile karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu, kapkek kalıplarına, her birinin 2/3'ünden fazlasını geçmeyecek şekilde paylaşın.

Önceden 180oC derece ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin. Fırından aldığınız kekleri ızgara telinde soğumaya bırakın.

Kreması için şeker ve tereyağını mikser yardımıyla şeker eriyip karışım krema kıvamına gelinceye dek çırpılarak karıştırın.

Üzerine süt ve fıstık ezmesini de ekleyip, spatula ile birbirine yedirin.

Sıkma torbası ve uçları yardımıyla veya spatula ile kremaları soğumuş kapkeklerin üzerine paylaşın.

Üzerine çikolata veya gofret parçaları ve fıstık kırıkları ile süsleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:121353 • adi:Fıstık Ezmeli ikolatalı Kapkek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:06.04.2025 - 16:32