



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZ SOSLU BROWNİE

100 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata
Yarım paket tereyağı (125 g)
2 adet yumurta
125 g toz şeker
Yarım paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 çay bardağı tepeleme un (60 g)
50 g ceviz içi
Bir tutam tuz
Arası Ve Üzeri İçin:
1 su bardağı soğuk süt (200 ml)
1 paket Pakmaya Krem Şanti
5-6 adet taze frambuaz
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
4 tatlı kaşığı Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli
4 adet taze çilek

Keki için tereyağını benmari usulü eritin. Ocaktan alıp Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı ilave edin. Spatula ile her iki malzemenin birbirine karışıp pütürsüz bir kıvam almasını sağlayın.

Ayrı bir kaptan yumurtaları toz şeker ve bir tutam tuzla birlikte köpük köpük olana dek mikser yardımı ile iyice çırpın.

Elenmiş unu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, ceviz içini ilave edin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedirin.

En son çikolatalı karışımı ilave edin. Tekrar karıştırın.

Hamuru yağlanmış orta boy kelepçeli bir kalıba dökün.

Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında, 30 dakika pişirin.

Keki fırından alın, soğumaya bırakın. Soğumaya bırakın.

Bu arada Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin.

Arası için Pakmaya Krem Şanti'yi soğuk süt ve çatalla iyice ezdiğiniz frambuazlar ile birlikte katılaşana kadar çırpın.

Pişen kekten küçük kek kalıbı yardımı ile parçalar elde edin.

Bir parçanın üzerine hazırladığınız kremadan sıkın. Üzerine diğer katı yerleştirin.

İkinci katın üzerine Pakmaya Bitter Pul Çikolatadan birer tatlı kaşığı kadarından yayın.

En son kata da Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli'ne bulanmış taze çilek yerleştirin.



HAZIRLAMA 30 DK

PIŞİRME 30 DK



