



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ AĞLAYAN PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Kek:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Kakaolu Kek Karışımı

3 yumurta

0,5 su bardağı sıvı yağ

180 ml su

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kare kalıp (24x24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını çırpma kabına alın. Üzerine yumurta, sıvı yağ ve suyu ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile 3 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarın. Yaklaşık 20 dakika sonra ılık hale gelen kekin üzerini çöp şiş yardımı ile birçok yerinden delin.

Kekin her tarafı ıslanacak şekilde sütü dökün.

Sütü bir tencereye alın. Üzerine sos poşetini boşaltın ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın, üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın.

Kekin üzerine yayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Üzerine çikolatalı sosu döküp dilimleyerek servis yapın.



