



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ VE ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
Bir tutam tuz
1 su bardağı su
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
1 tatlı kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
1 küçük kase orman meyvesi

Yumurtalarla Pakmaya Pudra Şekeri'ni köpük köpük olana dek çırpın.

Oda ısısında yumuşamış tereyağını, bir tutam tuzu, suyu ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın.

Ayrı bir kapta unu, Pakmaya Kakao'yu, rendelenmiş hindistancevizini, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.

Kuru karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Karışımı yağlanmış küçük boy pasta kalıplarına veya orta boy pasta kalıbına paylaştırın.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.

Bu arada Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. İçinden bir kaşık kadarını alıp yağlı kağıdın

üzerine dökün, spatula ile düzeltin. Donması için buzdolabına aktarın. Kalan çikolata sosu arada bir karıştırarak donmamasını sağlayın.

Keki fırından alın. Soğuyunca üzerine çikolata sos dökün, orman meyvesi ve önceden hazırladığınız bitter çikolata kırıkları ile süsleyin.

