



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PUDİNGLİ KEK

1 paket Puding
4,5 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
200 gr. tereyağı
4 çorba kaşığı kayısı yada ayva reçeli
3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 adet kabartma tozu
Hindistancevizi
Beyaz çikolata

Yumurtaları toz şeker ile hızlı devirde mikser ile çırpın. Erittiğiniz tereyağına bir bardak süt ekleyin. Çırtığınız yumurtalara ; unu, kabartma tozunu, tereyağı ve süt karışımını ekleyerek yağlanmış tepsiye döküp 170 derecede 45 dakika pişirin. Bir tencerede 3,5 su bardağı süt ile pudingi muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Recele 1 bardak su ekleyerek, çırpma teli ile içindeki meyveleri parçalayıp fırça ile sürülebilecek bir kıvam alıncaya kadar kaynatın. Keki soğutup ikiye bölün. İç kısımlarına fırça ile reçel sürün. Parçalardan birinin üzerini kakaolu pudingin yarısı ile kaplayıp diğer keki üzerine kapatın. Kalan pudingi en üste dökerek hindistancevizi ve beyaz çikolata parçaları ile süslediğiniz keki buzdolabında 30 dk. Dinlendirip servise sunun.

[ML® Pudingli Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 10.02.2025