



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PUDİNGLİ KEK

200 Gr Sana Hamurışı
15 Su Bardağı toz şeker
4 Su Bardağı süt
1 Paket kakaolu puding
25 Su Bardağı un
1 Adet kabartma tozu
4 Çorba Kaşığı kayısı/ayva reçeli
3 Adet yumurta

Yumurtaları toz şeker ile hızlı devirde mikser ile çırpın. Erittiğiniz sana yağına bir bardak süt ekleyin. Çırtığınız yumurtalara unu kabartma tozunu, tereyağı ve süt karışımını ekleyerek yağlanmış tepsiye döküp 170 derecede 45 dk pişirin. Bir tencerede 3.5 su bardağı süt ile pudingi paket üzerindeki tarife göre pişirin. Reçele 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 diğere keki üzerine kapatın. Kalan pudingi en üste dökerek hindistancevizi ve beyaz çikolata parçaları ile süslediğiniz keki buzdolabında 30 dk dinlendirip servise sunun.