



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU VE ÇİLEKLİ ÜÇ KATLI KEK

4 yumurta

2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker

1 çay bardağı (100 ml) süt

1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ

1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı

2,5 su bardağı (200 g) buğday unu

ARASI İÇİN:

1 paket (75 g) Pakmaya Sade Krem Şanti

1 su bardağı (200 ml) süt (şantiyi çırpma için)

3 yumurtanın sarısı

3 yemek kaşığı toz şeker

4 su bardağı (800 ml) süt

3 yemek kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası

Yarım çay bardağı (50 ml) su (nişastayı eritmek için)

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

20 adet taze çilek

1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

ÜZERİ İÇİN:

10 adet büyük boy taze çilek

1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata

1 yemek kaşığı Pakmaya Pasta Dünyası Bitter Pasta Süsü

Öncelikle krem şantiyi hazırlayın. Bunun için 1 paket Pakmaya Krem Şanti'yi buzdolabından çıkardığınız 1 bardak soğuk sütle mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Krem şantiyi buzdolabına alıp bekletin.

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunun üçte ikisini yuvarlak kelepçeli orta boy (20 cm'lik) yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kalıba dökün. Kalan hamuru da aynı boyda, aynı şekilde yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kalıba dökün. Yani üç eşit parçada kek elde etmek için bu şekilde pişirmekte fayda var.

Kek hamurlarını soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra fırının ısıyı 175 dereceye ayarlayın. 30-40 dakika pişirin.

Kek pişerken kremasını hazırlayın. Bunun için yumurta sarıları ile toz şekeri tencerenin içinde çırpın. Nişastayı, 4 su bardağı sütü ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyin. Karıştırıp ocağın üzerine alın. Kısık ateşte, yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın. Kaşıkla karıştırarak kabuk bağlamasına izin vermeden soğumaya bırakın. Soğuyunca önceden hazırladığınız krem şantiyi ilave edin. Bu esnada mikserle karışımı iyice çırpın.

Kremanız hazır.

Kek hamurları pişince fırından alın. İlk sıcaklığı geçince üçte ikisini pişirdiğiniz keki enine ikiye kesin. Böylece üç kek hamuru elde edeceksiniz.

İlk katı kelepçeli kalıbın içine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın, dilimlenmiş çilekleri yerleştirin, Pakmaya Bitter Parça Çikolata'dan serpin. İkinci katı da aynı şekilde hazırlayın. En son katın üzerine kremadan yayın. Bu şekilde buzdolabında 2 saat dinlendirin.

Üzeri için yıkanıp kağıt peçeteyle kuruladığınız çilekleri benmari usulü erittiğiniz Pakmaya Bitter Pul Çikolata'ya sap kısımlarına denk gelmeyecek şekilde batırın. Hemen ardından Bitter Pasta Süsü serpin. Çikolatalı çilekleri ızgara teli üzerine alarak oda ısısında donmasını sağlayın. Kalan çikolatayı daha sonra pastanın üzerini süslemek için ayırın.

Servis etmeden önce pastanın üzerine hazırladığınız çikolatalı çilekleri yerleştirin. En son derseniz kalan Pakmaya Bitter Pul Çikolata'dan gezdirerek dökün. Dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138402 • adı:Kakaolu ve Çilekli Üç Katlı Kek • gönderen:kadriye tezel • indirme tarihi:18.04.2025 - 01:16