



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOSLU KEK

3 yumurta
2 çay bardağı (180 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
Yarım çay bardağı (50 ml) su
1 çay bardağı (100 ml) sıvı yağ
1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
2.5 su bardağı (250 g) un
KARAMEL SOS İÇİN:
1 su bardağı toz şeker (175 gr)
50 gr tereyağı
1,5 paket (300 ml) Pakmaya ŞefKrema
ÜZERİ İÇİN:
Pakmaya Pasta Dünyası Sedef Boncuk

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın. Mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü, suyu ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin. Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcını ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın. Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış yuvarlak küçük boy kek kalıplarına paylaştırın. Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin. Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika pişirin. Bu arada karamel sosu hazırlayın. Bunun için şekeri yapışmaz yüzeyli bir tencereye dökün. Hiç karıştırmadan, arada bir tencereyi sallayıp şekerin iyice eriyip karamelize olması için bekleyin. Rengi iyice koyulaşınca tereyağını ekleyin. Ahşap bir kaşıkla sürekli karıştırarak tereyağın şekerle iyice bütünleşmesini sağlayın. Daha sonra kremasını ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Pütürlü koyu renk elde edince ocaktan alın. Arada bir karıştırarak soğumasına sağlayın. Kekler pişince fırından alın. Soğuyunca üzerine ılık karamel sosu dökün. Sedef Boncuk serpin.

