



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARLI MİNİ KEKLER

Kek Hamuru için:

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

4 Adet Yumurta

8-10 Yemek Kaşığı Tereyağ (150g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin (6g)

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)

3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)

½ Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)

1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

Dondurulmuş Orman Meyveleri

1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)

Fırınınızı önceden 160°C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Bir karıştırma kabında Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını mikser uçları yardımıyla, krem kıvamına gelene kadar çırpın.

Karışıma, Pakmaya Şekerli Vanilin ve yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin.

Yumurta ve şeker tamamen karışıp kabarcıkta, unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Kakao'yu karışıma eleyerek ilave edin.

Tuz da ekleyerek spatula yardımıyla karışımı söndürmeden yavaş hareketlerle karıştırın.

Sıkma torbası, dondurma servis kaşığı veya bir kepçe yardımıyla, karışımı kapkek kağıtları dizilmiş, kapkek kalıplarına, kalıpların 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaşın.

Önceden 160°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pakmaya Krem Şanti'yi 1 su bardağı soğuk süt ile çırparak hazırlayın ve buzdolabında soğutun.

Soğuyan şantiyi keklerin üzerine bir spatula veya sıkma torbası yardımıyla uygulayın.

Üzerini orman meyveleri ile süsleyip, Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis yapın.

